

sale & pepe

SALEPEPE.IT

LUGLIO 2023 - € 4,50

Fritto napoletano

L'irresistibile street food da gustare bollente e fragrante

Tempo di fagiolini

Verdi, bianchi o viola, piatti o lunghi per sapori sempre gentili

Piccole, ghiotte olive

Le varietà da tavola danno un carattere vivace a ogni ricetta

Albicocche per dessert

Succose, zuccherine, appena asprigne in torte, tatin e crostate

CUOPPO
DI TERRA

pag. 30

Poste italiane spa - Sped. in
A.P. - D.L. 353/03 art. 1, com-
ma 1, CMP Milano Rosario
- Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 -
Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco
€ 8,60 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana €
10,00 - Svizzera tedesca €
10,20 - Germania € 10,90 -
Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni

32307



9 770394 758030

IN EDICOLA IL 20 GIUGNO 2023

*Ogni piatto merita la sua oliva.
Madama Oliva le ha proprio tutte.*



Olive Denocciolate di Castelvetrano, Halkidiki Giganti, Leccino, Nocellara, Itrana, Kalamon, Taggiasca: le abbiamo proprio tutte per rendere speciale ogni tuo piatto. Ci impegniamo ogni giorno per portare sulle vostre tavole la più ampia selezione di olive di altissima qualità e dal gusto unico e inconfondibile. Provale tutte!



madamaoliva.it



Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.

Qui accanto,
da sinistra verso
destra, pollo arrosto
con ginepro, peperoni
e pinoli (pagina 18)
dal servizio Olive;
un'immagine tratta
dal servizio Fagiolini
(pagina 38); tatin
al timo (pagina 78)
dal servizio Albicocche.



Sommario

luglio

7 Storie di cucina

In un sol boccone...

Vita e miracoli di un dolcetto tipico del centro-sud Italia. Nato piccolo e nei secoli diventato "grande"

10 Passioni

Olive

Nelle ricette di un tempo, come in quelle gourmet, si rivelano un sostanzioso "insaporitore"

24 Tema del mese

Fritto napoletano

Con ingredienti di terra o di mare, si esprime in tante varianti a cui è impossibile resistere

38 Bontà di stagione

Fagiolini

Vengono vissuti come un contorno delicato; in realtà sanno dare spettacolo in cucina

48 Scelti da Sale&Pepe

Il sapore dell'acqua

Una idrosommelier, nuova figura dell'alta ristorazione, racconta le mille sfumature della minerale

54 Luoghi eccellenti

Alla scoperta di Plan de Corones

In uno spicchio di Alto Adige dove si vivono e si gustano meraviglie. Dall'estate all'inverno

70 La dolce vita

Tenere albicocche

Interpreti di clafoutis, crostate e molto altro, allietano lautamente merende e dopocena

80 Living

Dall'orto al mare

Ispirato alla cucina rustica delle riviere, un menu sorprendente da gustare open air

92 Enoteca

Il rosato di Bolgheri

Delicato e beverino, attraversa con la sua proverbiale grazia i pranzi della stagione calda

98 Tappe del gusto

Capperi

Quelli che si coltivano sulle Eolie sono autentici scrigni di sapore e vantano un'antica tradizione

104 Ricetta gourmet

Semifreddo genovese

Voluttuoso, corposo, a base di panna e caffè. Da cui il nome dialettale "panera" (panna nera)

108 Tecniche

Pasta rossa

Colorata con barbabietola, pomodoro e peperone si sposa con i sughi estivi in piatti d'effetto

RUBRICHE

21 Made in Italy

Cipolla di Giaratana

Conoscere e gustare le eccellenze

37 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

67 Pianeta extravergine

Olio Sicilia Igp, sapori dall'isola

Da provare e valorizzare

88 Utile e dilettevole

Scolapasta

Storie di oggetti in cucina

113 Se il cibo cambia la terra

Campi fioriti

Buone azioni per vivere meglio





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

STEFANIA SANTINI SIMONCELLI
HA FATTO DELL'ESSERE ASTEMIA
UNA FEDE, IMPARANDO
A CONOSCERE L'ACQUA NELLE SUE
PIÙ SOTTILI SFUMATURE. OGGI
È IDROSOMMELIER, FIGURA
D'AVANGUARDIA DELL'ALTA
RISTORAZIONE. A PAGINA 48 CI
SVELA I SEGRETI DELLA PIÙ UMILE
ED ESSENZIALE DELLE BEVANDE.

LYDIA CAPASSO
DI FIERA ORIGINE PARTENOPEA,
È ESPERTA DI GASTRONOMIA,
GIORNALISTA E AUTRICE
DI NUMEROSI LIBRI DI CUCINA.
A PAGINA 24 CI RACCONTA
LA STORIA E LE DECLINAZIONI
DEL MITICO FRITTO NAPOLETANO.

ROMEO GHIOTTO
PATRON DELLA CREMERIA
BUONAFEDE (DAL SOPRANNOME
DI UN PROZIO) A GENOVA,
È CONSIDERATO IL MAESTRO
DELLA PANERA, IRRESISTIBILE
E STORICO SEMIFREDDO. GRAZIE
ANCHE ALL'AIUTO DI MOGLIE
E FIGLI (CON LUI NELLA FOTO),
DAL 2017 È PREMIATO DALLA
GUIDA GELATERIE DEL GAMBERO
ROSSO (PAGINA 104).

indice delle ricette

LUGLIO 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Cipolla di Giarratana ripiena	22
Cornetti salati con robiola e speck	96
Frittelle di patate	63
Fritto di formaggi	34
Montanare	30
Pasta cresciuta con verdure	34
Pissaladière con alici, olive e cipolle caramellate	86
Sfogliata alle olive, gorgonzola e noci	18

Primi e piatti unici

Cuoppo di terra	30
Frittelle di tagliolini e palle di riso	34
Fusillotti freddi con acciughe, burrata e limone	89
Gazpacho di pomodori e pesche	86
Lasagne al peperone	109
Lasagne rosse alle melanzane	110
Pappardelle alla barbabietola	109
Pappardelle rosse alla crema di tonno	110
Risotto con gallinella di mare e verdure	51
Spaghettoni al capuliatto	68
Tagliatelle al pomodoro	109
Tagliatelle rosse ai frutti di mare	110
Trabaccolara di Viareggio	94

Secondi

Cuoppo di mare	30
Feta al forno con olive, cipolle e limone	14
Insalata di farro, olive, primosale e mandorle tostate	16
Pollo arrosto con olive, ginepro, peperoni e pinoli	18
Polpette alle olive e menta con insalatina	18
Sovracosce di pollo alla griglia	95
Stufato di capretto della Val Pusteria	63
Tortino di alici croccanti su crema di fagiolini	52
Tortino di pesce spatola	102
Triglie alla griglia e verdure al limone	84

Contorni, verdure, salse e confetture

Fagiolini bianchi e verdi sott'olio	44
Fagiolini dall'occhio in fascia di pasta fillo	47
Fagiolini stringa con salsa al sesamo e pomodorini	47
Fagiolini verdi in pastella di ceci con salsa all'avocado	42
Insalata con pane "caliatu"	102
Melanzane con ricotta dura e nocciole	86
Mulincianeddi chini (melanzane piccole ripiene)	102
Piattoni in agrodolce al cipollotto	47
Tian di verdure	86

Dessert e bevande

Bocconotto di Castel Frentano	8
Clafoutis di albicocche al latte di cocco	78
Crema inglese alla salvia e ananas	86
Crostata frangipane alle albicocche	75
Galette di albicocche con more e nocciole	78
Kaiserschmarrn	63
Semifreddo genovese	106
Tatin di albicocche al timo	78
Torta morbida di albicocche al mascarpone	79
Torta di albicocche con ricotta e amaretti	78

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.



Molisana

Parola alla pasta



Le nostre ricette in un play.

Inquadra il QR Code sulle confezioni di pasta e, senza registrarti né scaricare nulla, scoprirai la nuova Web App con le nostre videoricette per il formato scelto e molto, molto altro ancora. Buon Appetito!



Probabilmente lo avete già assaggiato, soprattutto se amate viaggiare in quella parte d'Italia che va dall'Abruzzo alla Puglia e non solo. Il bocconotto infatti è un dolcetto di pasta frolla ripiena che si trova in molte regioni dell'Italia centro meridionale, anche sotto nomi diversi come pasticciotto, fruttone, varchiglia. Tutti sembrano figli di un'idea comune, quella di un piccolo dolce che si mangia in un boccone, chiamato inizialmente pasticciotto, secondo un ricettario meridionale del 1634, la *Lucerna de Corteggiani*, dove si legge "pasticciotti in boccone ripieni di cose dolci e zuccaro", col tempo semplificati in bocconetti per diventare infine bocconotti. A questo punto non è strano pensare che l'antenato della preparazione sia, come scrive il cuoco cinquecentesco Bartolomeo Scappi, una "cassa" fatta di "pasticcio", cioè un preparato fatto di farina, uova, sale e acqua che deve contenere un ripieno salato o dolce come nel nostro caso. Tutte ipotesi, ma nulla di certo sulla diffusione regionale del dolcetto. Sicuramente quello che lo rende identitario di alcune località, tanto da fregiarsi del marchio Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale), è proprio la diversità del ripieno. I due Pat pugliesi di Bitonto e Gallipoli vantano il primo un ripieno con ricotta e canditi e il secondo mandorle e amarene; a Mormanno in Calabria il bocconotto contiene zucchero e farina di mandorle nella ricetta più antica e mostarda d'uva in quella più popolare. Ad Amantea, sulla costa tirrenica, compaiono cioccolato, mandorle e cannella, quasi come a Castel Frentano, che invece è in Abruzzo: mandorle, cioccolato, tuorli e cannella.

E proprio qui in provincia di Chieti ci fermiamo, perché il dolce castellino a maggio è stato riconosciuto prodotto "topico", cioè locale come insegna la parola greca da cui deriva l'aggettivo. Un riconoscimento importante per Castel Frentano, paese arroccato su un colle e già conosciuto come città del bocconotto, che adesso punta ad ottenere la Deco: certificazione che lega uno specifico prodotto al Comune di appartenenza. Il dolcetto castellino viene citato per la

prima volta nel vocabolario abruzzese di Domenico Bielli nel 1930, ma la sua origine è sicuramente più antica, tra fine settecento e inizio ottocento, con la diffusione del cacao. L'ipotesi che a inventarlo sia stata una domestica che voleva compiacere il padrone, non scarta l'altra delle suore del convento di Santa Chiara, a Lanciano, dedite all'educazione delle ricche fanciulle e famose per i dolci che producevano e vendevano. Tra gli acquisti del convento effettuati nel triennio 1741-1743, compaiono oltre a miele, noci e zucchero, anche mandorle, cannella e soprattutto cioccolato (ben 90 libbre, ovvero 80 chili), che mandavano a comprare a Napoli; e napoletana era Donna Tilde, consorte di

In un sol boccone...

SCORRE TRA L'ABRUZZO E LA PUGLIA LA STORIA DEL BOCCONOTTO: UN DOLCETTO DALLE TANTE ANIME, UNA PIÙ GOLOSA DELL'ALTRA, E TUTTE DI LUNGA TRADIZIONE

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Don Emanuele Cavacini di Castel Frentano, la cui figlia frequentava il convitto. La nobildonna conosceva sicuramente il bocconotto campano ripieno di amarene "giulebbate", è quindi possibile che le suore abbiano avuto l'idea di produrre il dolcetto da qualche famiglia nobile del tempo, modificandone magari il ripieno e insegnandolo alle collegiali. Castel Frentano e il bocconotto hanno un legame profondo che si rinnova ancora oggi nelle case dei castellini con le ricette di famiglia e nelle pasticcerie che lo spediscono in tutto il mondo. Semplice all'apparenza, ma fragile e complesso nella composizione, ha bisogno di una buona manualità per ottenere una pasta frolla dalla friabilità perfetta, che non si fa con il burro ma con l'olio extravergine d'oliva.

BOCCONOTTO DI CASTEL FRENTANO

MEDIA
PER 12 PEZZI CIRCA
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI

per la pasta frolla 12 cucchiaini di farina
00 + quella per la lavorazione – 10 tuorli
– 10 cucchiaini di zucchero – la scorza
grattugiata di 1 limone non trattato – 10
cucchiaini di olio extravergine d'oliva –
burro per gli stampi

per la farcitura 400 g di zucchero – 350 g
di cioccolato fondente – 350 g di mandorle
spellate – 8 tuorli – cannella in polvere
– zucchero a velo per guarnire

1 Preparate la farcitura (potete farlo anche il giorno prima). Scaldate 1,5 litri di acqua in una pentola antiaderente, unite lo zucchero e il cioccolato tritato e portate a leggero bollore mescolando ogni tanto per sciogliere il tutto: cuocete a fuoco basso, sempre mescolando ogni tanto, per 1 ora e mezza. Intanto, tostate le mandorle a secco in un padellino e poi

frullatele per ridurle in farina. Unitele al composto di cioccolato, proseguite la cottura per 15 minuti e poi lasciate raffreddare. Incorporate i tuorli e un po' di cannella, cuocete per altri 15 minuti e lasciate raffreddare di nuovo.

2 Preparate la pasta. Setacciate la farina in una ciotola e impastatela con l'olio fino a ottenere delle grosse briciole. Quindi incorporate i tuorli, lo zucchero e la scorza di limone lavorando l'impasto finché sarà liscio (se serve unite altra farina). Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in luogo fresco per 1 ora.

3 Imburrate circa 12 stampini di 8-10 cm di diametro e 3 cm di altezza. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata e con parte di essa foderate gli stampini; quindi distribuitevi la farcitura. Intagliate la frolla rimasta con uno stampino vuoto e disponete i dischetti ottenuti sulla farcia. Sigillate i bordi e infornate i bocconotti a 180° finché risulteranno dorati (circa 20 minuti). Fateli intiepidire, spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli.



Gli appositi stampini

Divenuto con il tempo un dessert popolare, il bocconotto rese necessaria la produzione di appositi stampini di forma tronco-conica in rame stagnato: le massaie se li prestavano a vicenda perché, tra famiglie numerose e amici stretti, ne occorrevano parecchi. Poi cuocevano i dolcetti sulla pietra del focolare oppure nel forno del paese. Oggi, nei forni moderni, si utilizzano gli stampi di alluminio antiaderente, costano 0,50-1,50 euro l'uno (si trovano facilmente online) e, una volta impilati, occupano poco spazio.





AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}

*Le cose che amiamo si custodiscono
e poi si tramandano*

oleariadelchianti.com



Olive

CON IL LORO GUSTO INCONFONDIBILE,
CARATTERIZZANO I PIATTI REGALANDO
SAPORE E RICCHEZZA. E SANNO ACCOSTARSI
AGLI INGREDIENTI PIÙ DIVERSI, DAI PANI
AI FORMAGGI, DAI CEREALI ALLE CARNI

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi





Ciotole impilate
la Fornacina Keramik
Studio, tovagliolo
Society Limonta,
barattolo Bormioli
Luigi, porta in legno
in vendita da Orissa
Mobili Coloniali.
Indirizzi a pagina 114



30 alle 150, possiamo sicuramente attribuirci un primato di biodiversità, che la dice lunga sulla tradizione olivicola dello Stivale. Un luogo baciato dal sole, a volte anche troppo... Ma come dicono i siciliani, per avere olive buone da mangiare, vale la regola delle "S": sassi, sole, silenzio. E noi non ce li facciamo mancare.

Come nasce un'oliva da mensa?

Le drupe devono avere determinate caratteristiche e subire un particolare trattamento. Innanzitutto vengono privilegiate le varietà con un rapporto polpa-nocciolo che veda la prima in vantaggio, poi, subito dopo la raccolta, inizia il processo di lavorazione. Diversamente dagli altri frutti, quelli dell'olivo non possono essere colti dall'albero e subito mangiati: per diventare commestibili vanno "addolciti", ovvero in buona parte privati dell'oleuropeina, una sostanza di gusto molto amaro. Il processo può avvenire secondo due tecniche: quella tradizionale prevede il riposo in una salamoia di acqua e sale per circa 12 mesi; mentre il procedimento più moderno contempla, prima l'immersione in acqua e soda e poi, dopo un abbondante risciacquo, la concia in acqua e sale (in tutto ci vogliono tre mesi). A questo punto sono pronte per essere mangiate, così come sono ma anche infornate, schiacciate e conciate con peperoncino, aglio e quant'altro.

Poche ma buone

Seppur perdenti in percentuale rispetto a quelle da olio, nel Belpaese (e in tutta l'area mediterranea), le olive da mensa restano al centro della tradizione gastronomica, anche nelle versioni più avanguardiste: pensiamo al carciofo ripieno di Taggiasche dello chef Romano Mascheroni (ristorante Armani di Milano) oppure al godurioso risotto di Rosanna Marziale (Le Colonne Restaurant di Caserta) che le utilizza in polvere. Nella cucina regionale, poi, si apre un mondo: fatto di caponate, conigli alla ligure, paste alla puttanesca, insalate di cereali, olive farcite all'ascolana, pani, focacce, pizze. In queste pagine, trovate cinque ricette esclusive, che prendono ispirazione dalla cucina tradizionale e vanno un po' oltre, con tocchi creativi e spunti gourmand.

In Italia, la storia dell'olivo inizia con i Greci, che lo portarono sulla nostra penisola nel primo millennio avanti Cristo, e prosegue con i Romani, a cui dobbiamo una capillare opera di diffusione in tutto il territorio nazionale. Questo in estrema sintesi. Ai tempi, le olive erano olive: chi le mangiava, chi le utilizzava per ricavare l'olio, senza stare a fare troppe differenze tra le varie tipologie. Poi le strade si sono separate, come anche le coltivazioni, e si sono avviate ricerche per ottenere nuove cultivar, destinate soprattutto al dorato condimento: oggi in Italia le olive da olio raggiungono oltre il 90% della produzione totale. Quelle da mensa dunque non ci interessano? Tutt'altro. La questione, come spesso accade, è economica e riguarda tutti i luoghi: l'olio, nella sua indispensabilità, frutta di più. Ma le carnose drupe da tavola ci vedono comunque al terzo posto nel mercato europeo, dopo Grecia e Spagna, e sono presenti in tante varietà che nemmeno si riesce a contarle: tra antiche (dalla *Pidicuddara* siciliana alla *Racioppa* della Basilicata), tradizionali (dalla *Giaraffa* alla *Nocellara*) e di nuova generazione (come la recentissima cultivar *Rosso di Sicilia*) superano le 500 tipologie. Considerando che negli altri Paesi vanno dalle

Tovagliolo MVH,
tagliere H&M Home,
ciotola Claylab.
Nella pagina accanto,
ciotole Claylab,
vassoio in ferro
Madame Stoltz,
tovagliolo Society
Limonta.
Indirizzi a pagina 114



SFOGLIATA
AL GORGONZOLA E NOCI

pag. 18



FETA AL FORNO CON CIPOLLE E LIMONE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
325 CAL/PORZIONE

4 fette di feta (circa 360 g in tutto)
- 180 g di olive nere al forno - 3 cipolle
- 2 limoni non trattati - 1 mazzetto
di timo fresco - peperoncino in fiocchi
- olio extravergine d'oliva - sale

1 Sbucciate le cipolle e tagliatele
a spicchi. Sciacquate i limoni,

asciugateli e riduceteli a fette
abbastanza sottili. Foderate
una placca con carta da forno
antiaderente, distribuitevi
cipolle e limoni e condite con
un filo di olio, poco sale, un pizzico
di peperoncino e qualche
rametto di timo.

2 Infornate a 190° per 10 minuti
rigirando le cipolle due volte.
Aggiungete le fette di feta
scostando gli altri ingredienti,
unite le olive e proseguite
la cottura per 10-15 minuti,
o finché la feta sarà dorata.
Servite guarnendo con ancora
un po' di timo.

Mobile da giardino Blanc
Mariclò, posate Mepra,
piatto Jars Ceramistes,
porta in legno in vendita
da Orissa Mobili Coloniali.
Nella pagina accanto,
piatto tondo Asa
Selection, piatto ovale
Pomax, posate Pinti
Inox, tovagliolo
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 114

POLPETTE ALLA MENTA
E INSALATINA

pag. 18



**INSALATA DI FARRO,
PRIMOSALE
E MANDORLE TOSTATE**

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

300 g di farro perlato - 240 g
di primosale - 200 g di olive
Taggiasche denocciolate sott'olio

- 1 mazzetto di basilico - 80 g
di mandorle - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

1 Mettete le mandorle a bagno
in acqua. Lavate e asciugate
il basilico. Tagliate il primosale
a dadini e raccoglietelo
in una terrina con le olive
e qualche foglia di basilico
spezzettata; disponete in frigo.
2 Tuffate il farro in abbondante
acqua bollente salata,

scolatelo al dente
e raffreddatelo sotto acqua
corrente; lasciatelo asciugare
bene in un colino.

3 Intanto, sgocciolate
le mandorle, asciugatele,
spezzettatele e tostatele
in un padellino senza
condimento. Trasferite il farro
nella terrina con il primosale,
unite le mandorle, condite
con poco olio e una macinata
di pepe e servite.



Teglia Riess, tovagliolo
in vendita da MVH,
cucchiaino Pintì Inox,
piattini Caterina Ligi
Rossofango.
Nella pagina accanto,
vassoio Blanc Maricò,
piatto fondo Claylab,
tovagliolo Society
Limonta.
Indirizzi a pagina 114

POLLO ARROSTO
CON GINEPRO, PEPERONI
E PINOLI

pag. 18

SFOGLIATA AL GORGONZOLA E NOCI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

3 rotoli di pasta sfoglia rettangolare di 230 g ognuno – 350 g di gorgonzola – 200 g di olive nere Giaraffa denocciolate – 150 g di gherigli di noci – 1 tuorlo – 2 cucchiaini di latte – 1 mazzetto di timo – pepe

1 Riducete il gorgonzola a pezzettini. Tritate grossolanamente le olive e le noci. Srotolate la pasta sfoglia e tagliate 1 rotolo a metà nel senso della lunghezza. Distribuite formaggio, olive, noci e timo su un mezzo rotolo e su uno intero. Copriteli con la sfoglia rimasta, premendo delicatamente con la punta delle dita. Con una rotella a lama liscia, tagliate il mezzo rettangolo farcito a metà nel senso della lunghezza (in modo da ottenere 2 lunghe strisce uguali) e il rettangolo intero in 4 strisce uguali, sempre nel senso della lunghezza: otterrete 6 strisce uguali.

2 Foderate una placca con un foglio di carta da forno. Prendete una prima striscia farcita e disponetela al centro della placca torcendola su se stessa e contemporaneamente avvolgendola a spirale. Proseguite allo stesso modo con le altre strisce sovrapponendone leggermente il bordo a quella precedente: otterrete una grossa spirale di circa 28 cm di diametro.

3 Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate la miscela sulla sfogliata. Pepate e infornate a 200° per 25 minuti.

POLPETTE ALLA MENTA E INSALATINA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

per le polpette 650 g di carne macinata mista (maiale e vitello) – 200 g di olive Nocellara del Belice denocciolate – 2 uova – 100 g di panko (pangrattato grossolano, nei supermercati e nei negozi orientali) – 60 g di farina – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 mazzetto di menta – 1/2 spicchio di aglio – olio per friggere – sale – pepe
per l'insalatina 160 g di pomodorini – 80 g di lattughino – 1 cetriolo – 1 cipollotto rosso – 1/2 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate le polpette. In una terrina, raccogliete la carne, le olive sminuzzate e un trito prezzemolo, menta e aglio (tenete da parte qualche oliva e un po' di foglie di menta per guarnire l'insalatina), salate e pepate. Modellate tante polpette delle dimensioni di una noce e passatele prima nella farina, poi nelle uova sbattute e quindi nel panko (premete delicatamente perché aderisca bene).

2 Preparate l'insalatina. Pulite gli ortaggi e lavateli. Tagliate i pomodori a spicchi, il cetriolo e il cipollotto a fettine sottili e radunateli in una ciotola con il lattughino. Ricavate il succo del limone e versatelo in un barattolo con 6 cucchiaini di olio, sale e pepe. Chiudete il barattolo e agitate per ottenere un'emulsione. Condite le verdure e distribuitele nei piatti.

3 Friggete le polpette in abbondante olio caldo e, quando saranno ben dorate (pochi minuti), scolatele su carta per fritti. Infine distribuitele sulle insalatine e completate con le olive e la menta tenute da parte.

POLLO ARROSTO CON GINEPRO, PEPERONI E PINOLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

1,2 kg di pollo tagliato a pezzetti – 4 peperoni (2 rossi e 2 gialli) – 160 g di olive di Gaeta denocciolate – 60 g di pinoli – 3-4 foglie di alloro – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di bacche di ginepro – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i pezzi di pollo in una terrina. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli in una ciotola con una forchetta. Sminuzzate grossolanamente le bacche di ginepro con un pestacarne e unitele all'aglio insieme l'alloro. Aggiungete 1/2 dl circa di olio, mescolate e versate il condimento sul pollo. Coprite con pellicola e lasciate marinare per 2 ore.

2 Eliminate l'aglio e la maggior parte del ginepro e rosolate il pollo con il suo condimento in una larga padella antiaderente. Quando sarà ben dorato, sfumate con il vino e lasciate che evaporino per qualche minuto.

3 Trasferite il pollo in una teglia da forno. Aggiungete i peperoni lavati, puliti e tagliati a pezzetti, salate, pepate e infornate a 190° per 20 minuti girando la carne ogni tanto. Unite le olive e proseguite la cottura per 20 minuti. Servite con pinoli i tostati in un padellino senza condimento.



Il caviale del sale

- Pregiati **cristalli di mare** che **affiorano naturalmente** sulla superficie delle acque nella **salina di Aigues-Mortes**, in **Camargue**.
- **Raccolto a mano** dai **Sauniers**, i salicoltori, custodi di un antico sapere artigiano.
- **Superlativo** su carni alla brace, adatto ad ogni tipo di taglio, per arrotondarne ed esaltarne il gusto.
- Alto grado di **purezza**, **sapidità** intensa, piacevole **croccantezza**.



Sapidità



Scopri il
BUONO

SCONTO PER
TE!

CASHBACK DI
1€

per ognuno dei
prodotti acquistati
aderenti all'iniziativa*

SCOPRI COME!



*fino a un massimo di 5 nel medesimo atto d'acquisto



Servizio clienti: Tel. 02 57 59 59 59 • www.fioredisale.it

TENTAZIONE SÌ MA DI QUALITÀ



**CONCEDERSI UN PIACERE RENDE
MIGLIORE LA VITA. L'IMPORTANTE È
SCEGLIERE LA QUALITÀ CERTIFICATA**



**MORTADELLA
BOLOGNA IGP**

Un famoso aforisma racconta come sia facile resistere a tutto tranne che alle tentazioni. Per scegliere bene ci aiutano le certificazioni. Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta, è il riconoscimento di qualità che la Comunità Europea attribuisce a prodotti realizzati nel rispetto di precisi disciplinari, come la Mortadella Bologna IGP, certificandone la qualità in termini di tipicità, autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura. In più la firma ufficiale del Consorzio Mortadella Bologna garantisce un prodotto ad alto valore nutrizionale in linea con le tendenze contemporanee. Infatti, un etto di Mortadella Bologna IGP apporta 288 Kcal ed è ricca di proteine nobili, vitamine B1, B2 e di minerali come ferro e zinco ideali per chi pratica attività fisica.

**CERCA
I DUE
MARCHI**

- IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea.
- Prodotta solo con carne suina di alta qualità.
- Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico e leggermente speziato.

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



made in Italy
CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE



Cipolla di Giarratana

COLTIVATA NELL'OMONIMA CITTADINA
SICILIANA CON LA SUA FORMA APPIATTITA,
IL COLORE CHIARO LUCENTE
E LE DIMENSIONI DA GUINNESS RICORDA
UN DISCO VOLANTE, TUTTO DA GUSTARE

di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Considerato il gigante “buono” tra i bulbi edibili tricolore, può pesare fino a due chili, a volte anche di più. È la cipolla più grande che esista, dall'elegante polpa color avorio e dal gusto soave. Perfetta anche per i palati più delicati, si coltiva nel piccolo comune siciliano di Giarratana, nel Ragusano, ed è diventata di moda grazie all'intraprendenza di alcuni agricoltori locali che hanno fortemente voluto rilanciarne il consumo, dedicandole molte cure e andando a caccia di “terra” adatta proprio a lei. Questa cultivar, infatti, cresce particolarmente bene sull'altopiano ibleo, tra 350 e 600 metri d'altitudine, dove i pendii rocciosi calcarei e il clima collinare che mitiga la calura estiva garantiscono idratazione e morbidezza ai bulbi. Per questo non è possibile coltivarla altrove senza che si alterino bouquet aromatico, colore e consistenza. Inoltre, ogni anno bisogna lasciare a riposo l'appez-

zamento precedente, ridestinato alla coltivazione di fieno, favino e frumento, per non impoverire il terreno. Questa pratica rende difficile trovare campi nuovi e aumentare la produzione. Le cipolle di Giarratana (Presidio Slow Food e Deco, denominazione comunale d'origine) vengono seminate su campi spesso scoscesi e curate una ad una manualmente. Seminate in autunno, trapiantate a fine inverno e raccolte in estate, saranno celebrate anche quest'anno nel corso della 42esima edizione della sagra dedicata, dal 12 al 14 agosto, con degustazioni, ricette abbinate a vino e olio locale, con l'atteso concorso tra coltivatori, professionisti e amatoriali. Vince chi porta al tavolo d'assaggio *segue >*

come averla

C'è chi prova a piantarla nell'orto e chi la compra accontentandosi delle "imitazioni" coltivate altrove, ma solo a Giarratana l'omonima cipolla diventa così tenera grazie al mix unico di acqua (il 90% del suo peso) e sali che assorbe. Quella vera si trova tra agosto e ottobre sui banchi dei mercati più forniti (da 4 euro al kg) oppure online, anche direttamente da produttori del Presidio Slow Food come Fagone (cipolladigiarratana.com).

CIPOLLA DI GIARRATANA RIPIENA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

2 cipolle di Giarratana
– 2 zucchine – 2 melanzane
– 20 pomodorini Pachino
– 100 g di caciocavallo
ragusano – 2 uova – basilico
– 120 g di mollica – olio
extravergine d'oliva –
peperoncino – sale

1 Sbucciate le cipolle. Tagliatele a metà in orizzontale in due parti uguali. Svuotatele con l'aiuto di un coltellino affilato lasciando intatti due strati esterni di cipolla per creare delle coppette. Tritate la parte estratta e fatela dorare in una larga padella con poco olio.

2 Mondate le zucchine e le melanzane, tagliatele a cubetti e fatele saltare con poco olio e la cipolla tritata. Poi unite i pomodorini tagliati a dadini, una manciata di foglie di basilico, sale e peperoncino.

3 Amalgamate bene in una ciotola la mollica sbriciolata, il caciocavallo grattugiato, le uova e il mix di verdure saltate. Distribuitelo nelle quattro coppette di cipolla disposte in una teglia oliata, cuocete in forno già caldo a 160° per 20 minuti e servite.

la cipolla più grande. L'anno scorso il primo premio è stato assegnato a una cipolla da 3 chili e 96 grammi di Fagone, l'azienda leader per la coltivazione della cipolla di Giarratana. Come spiega Giusy Noto, figlia dei fondatori, "questa cipolla è molto richiesta sia da ristoratori che da privati, tanto che abbiamo deciso di venderla fresca e anche lavorata e confezionata direttamente in azienda, per allungare la sua stagione d'uso tutto l'anno". Ed è stato un grande successo perché è davvero inimitabilmente gustosa. "La sua caratteristica più importante è la dolcezza", spiega Vittorio Sartorio, delegato dell'Accademia italiana della cucina di Ragusa, "fa piangere poco quando la pulisci e dà molta soddisfazione quando l'assaggi. Un vero prodotto di culto che dà la meritata notorietà a un territorio povero ma "ricco" di persone fiere e laboriose. Le poche cose che producono (olio, fave, torrone e conserve) sono davvero eccellenti. Questa grande cipolla si può cucinare in tanti modi. La mia ricetta preferita è semplicissima: taglio in due per il lungo questo delizioso "disco volante" e lo inforno con olio, pangrattato e capperi a 180° per 40 minuti per un piatto unico delizioso". Si mangia pure cruda in insalata, nelle minestre, in agrodolce così come nella farcitura delle scacce (le focacce ripiene). E c'è pure chi la essica per snack effetto chips o per arricchire i piatti reidratandola prima dell'uso.



Nella foto, piatti di
Leaves Ceramics.
Indirizzi a pagina 114

star bene,
insieme



19  54
ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI

RIBOLLA GIALLA
BRUT MILLESIMATO

Vino spumante millesimato che nasce dalle uve
del vitigno Ribolla Gialla di un'unica annata.
Sapido ed equilibrato, ottimo come aperitivo e a tutto pasto
per accompagnare ogni momento conviviale quotidiano.

ROCCADEIFORTI.IT  


**IL PIÙ
VENDUTO
DAL 2014***

* Fonte CIRCANA, Totale Italia Iper+super+LSP, a volume



ARCHIVIO STILLE ITALIA FOTZIONI

FRITTO *napoletano*

CUOPPI, CROCCHÈ, MONTANARE O PASTA CRESCIUTA: ALL'OMBRA DEL VESUVIO BASTA UN TUFFO NELL'OLIO BOLLENTE PER TRASFORMARE IN BONTÀ DORATA E CROCCANTE OGNI INGREDIENTE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Lydia Capasso, foto di Francesca Moscheni, ricette di Alessandra Avallone, styling di Francesca Salvemini





Il centro storico di Napoli, dove godersi cuoppi, crochè e paste cresciute in ogni momento della giornata. A destra, dall'alto: la friggitoria Fiorenzano, una montanara e i portici di via dei Tribunali. Sotto: la pizza fritta di Donna Sofia e i crochè di Di Matteo. A sinistra, in alto, accanto alla veduta del golfo da Posillipo, il cuoppo di Passione di Sofi e in basso, il banco di Sofi e i suoi calzoni farciti con ricotta, provola, pomodoro e basilico; il ragazzo addenta la pizza fritta di Di Matteo.





ARCHIVIO SULLE ITALIA EDIZIONI



Una montanara di Passione di Sofi è spedita ai piani alti con il classico cestino della spesa, già immortalato nei film con un'altra famosa Sofia (la Loren). A sinistra, dall'alto, la pizzeria Sorbillo, una tra le più celebri di Napoli; il magnifico Castel dell'Ovo e un fritto misto con formaggi pronto da servire.

S

e a Napoli vi danno del “cuopp’ alless” offendetevi pure perché vi stanno dicendo che il vostro aspetto è sgraziato come quello di un involucro di carta che ha perso la sua forma sotto il peso di qualche manciata di castagne lesse. Se,

però, vi offrono un cuoppo di fritto accettatelo con gioia, perché avrete tra le mani una cornucopia di carta, ricca di piccole delizie da assaporare passeggiando, un condensato di cucina partenopea in formato mignon. Se poi, una volta finito il fritto, dovessero tirarvi i “cuppetielli appresso”, fate attenzione perché si starebbero prendendo gioco di voi. Ma questo è un altro discorso.

Che siano stati gli Egiziani o gli Ebrei a scoprire quanto possa essere buono un alimento cotto per immersione in un grasso bollente, poco importa, perché è decisamente a Napoli che il cibo fritto ha trovato la sua patria d'adozione. Qui si è sempre fritto di tutto, dal semplice impasto di acqua e farina alle uova, dalla polenta alle verdure, dal riso alla pasta, dal pesce alla carne, perfino le alghe diventano un boccone succulento. I napoletani hanno capito molto presto che un bel cuoppo di fritto può sfamare rapidamente, con poco e senza neanche il fastidio di sedersi a tavola. Prendete per esempio la “mazzamma”, cioè gli scarti di pesci piccoli e poveri, buoni solo per i gatti: una volta fritti, qui sono diventati un pasto energetico, appetitoso e a poco prezzo per chi non aveva troppi mezzi. Con il tempo, poi, il termine mazzamma è passato a indicare, in tono dispregiativo, persone di basso ceto e di poco conto, considerate scarto anch'esse. Ma anche questo è un altro discorso. Insomma, da sempre friggitorie, rosticcerie, carretti o furgoncini adattati all'uopo hanno trovato il loro luogo ideale da queste parti. Pensate che già nel '500 Giovan Battista del Tufo, poeta napoletano che descrisse nei suoi versi usi e costumi dei suoi conterranei, scriveva di ambulanti e di zeppole “co lo mele”.

A Napoli ogni pezzo croccante e dorato ha, però, una storia a sé. La pizza per esempio, quella fritta evidentemente, nasce nel secondo dopoguerra nei bassi napoletani, quando molti dei forni erano andati distrutti dai bombardamenti e anche mangiare una pizza era diventato un lusso. Allora molte popolane, per far quadrare i conti, si misero a vendere sull'uscio di casa dischi di impasto cotti in calderoni di olio bollente. Dando anche la possibilità di comprare a credito, o come si dice a Napoli pagare “a oggi a otto” ovvero mangi oggi e paghi tra otto giorni. La mozzarella in carrozza, poi, è figlia dell'ingegno e dell'arte del recupero: a Napoli questo formaggio è una religione, si consuma fresco di giornata, tutt'al più l'indomani, e tra gli innumerevoli modi di utilizzarne gli avanzi c'è quello di tagliarli e metterli tra due fette di pane cafone (avanzato anch'esso), per poi impanarli e friggerli. E la carrozza cosa c'entra? Pare fosse il mezzo su cui viaggiava il latte per arrivare in città che a causa degli sbalzi e degli scossoni spesso si cagliava e diventava buono solo per produrre formaggi a pasta filata (come fiordilatte e mozzarella per l'appunto). Sui crocchè di patate, invece, le teorie sono controverse. C'è chi li vuole figli delle *croquettes* francesi, strette parenti di quelle che consigliava a fine '700 Augustin Parmentier, tra i primi ad accorgersi che le patate non erano solo pasto da animali. E c'è chi li considera la versione povera delle *croquetas de jamon* spagnole. Quale che sia la verità i crocchè di patate rappresentano l'emblema di Napoli e della sua cucina, frutto di contaminazioni e stratificazioni, di mescolanze e anche, perché no, di confusione. E a proposito di confusione è bene chiarire cos'è un panzarotto, che qui non ha niente a che vedere con la mezzaluna ripiena dei pugliesi (quella per i napoletani è un calzoncino), ma è un crocchè più grande, dalla forma bombata, che per la farcitura, in genere di fiordilatte, presenta un piccolo rigonfiamento, una pancia insomma, proprio quella che gli dà anche il nome.

Lydia Capasso, giornalista e scrittrice, esperta di tradizioni e gastronomia napoletana





Padellina, piattino e
pentola smaltata Cup &
Co. A sinistra, vassoio,
schiumarola e
canovaccio di View.
Indirizzi a pagina 114



MONTANARE
pag. 30



La Masardona e i suoi bisnipoti

CRISTIANO PICCIRILLO (NELLA FOTO) E IL FRATELLO SALVATORE SONO LA QUARTA GENERAZIONE DI UNA FAMIGLIA CHE A NAPOLI, FIN DAL 1945, È SINONIMO DI FRITTURA. SONO INFATTI I TITOLARI DELL'ANTICA FRIGGITORIA LA MASARDONA.

DA DOVE DERIVA IL NOME DEL LOCALE?

ERA IL SOPRANNOOME DELLA MIA BISNONNA ANNA MANFREDI CHE COMINCIÒ A FRIGGERE PIZZE SU UNA BANCARELLA ABUSIVA DAVANTI A QUELLO CHE OGGI È IL NOSTRO LOCALE. DOPO DI LEI L'ATTIVITÀ È PASSATA A SUA FIGLIA CARMELA PINTAURIO E POI A MIO PADRE ENZO.

QUAL È IL SEGRETO DEL VOSTRO FRITTO?

L'ATTENZIONE. NON SERVONO SOLO UN BUON OLIO E INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ, È MOLTO IMPORTANTE ANCHE SAPERLI VALORIZZARE.

A PROPOSITO DI OLIO, QUALE USATE?

SEMI DI GIRASOLE E PENTOLE DI ACCIAIO A FONDO SPESSO.

DA VOI SI TROVA TUTTO IL REPERTORIO CLASSICO NAPOLETANO: DAI CROCCHÈ ALLE FRITTATINE ALLA MOZZARELLA FRITTA. ESISTE ANCHE UN FRITTO CONTEMPORANEO?

IL NOSTRO MENU È ANCORATO ALLA TRADIZIONE, MA OGNI TANTO CI CONCEDIAMO QUALCHE VARIAZIONE. PER ESEMPIO I CIÙ CIÙ, CARNE DI TONNO AVVOLTA IN UNA SFERA FRITTA, O LA PIZZA FRITTA CON ALL'INTERNO IL GELATO.

CUOPPO DI TERRA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
1060 CAL/PORZIONE

per i fiori 12 fiori di zucca – 120 g di ricotta di pecora o vaccina – 1 uovo – pangrattato – olio di semi – sale
per le mozzarelline 250 g di ciliegine di latte – farina – 1 uovo – pangrattato – olio di semi – sale
per gli scagliuzzelli 200 g di polenta già pronta – 2 rametti di rosmarino – olio di semi
per i crocchè 1 kg di patate (non novelle) – 3 uova – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 50 g di pecorino grattugiato – 100 g di provola – prezzemolo – pangrattato – olio di semi – sale – pepe

1 Togliete il pistillo ai fiori senza romperli, lavateli solo se necessario e asciugateli. Farciteli con delicatezza con un dado di ricotta e richiudeteli attorcigliando le punte. Sbattete l'uovo con una presa di sale, immergete brevemente i fiori nell'uovo e passateli nel pangrattato.

2 Scolate bene le mozzarelline, tamponatele e passatele nella farina. Sbattete l'uovo con il sale, immergete le mozzarelline nell'uovo, quindi passatele nel pangrattato, lasciatele riposare per 10 minuti e ripetete l'impanatura. Preparate gli scagliuzzelli tagliando la polenta a triangolini.

3 Fate i crocchè: lessate le patate in acqua bollente salata, scolatele e sbucciatele ancora calde, passatele allo schiacciap patate. Lavorate le patate con il grana e il pecorino, legate il mix con 2 uova, salate e pepate. Mescolate 1/3 dell'impasto con il prezzemolo tritato e formate piccoli crocchè ovali. Con il resto dell'impasto formate altri crocchè più grandi e cilindrici, scavateli al centro, inserite un bastoncino di provola e richiudete.

4 Sbattete l'uovo rimasto con sale e pepe, passate i due tipi di crocchè nell'uovo e poi nel pangrattato. Trasferiteli 30 minuti in freezer e friggeteli in olio bollente. Proseguite friggendo gli scagliuzzelli con aghi di rosmarino, quindi i fiori di zucca e le mozzarelline. Man mano che sarà pronto, scolate il fritto su carta da cucina e mettetelo in forno a 60° per tenerlo caldo.

MONTANARE

MEDIA
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

500 g di polpa di pomodoro – 1 cipolla – pecorino grattugiato – qualche ciuffo di basilico – olio di semi per friggere – olio extravergine d'oliva – sale
per la pasta 250 g di farina – 2 g di lievito di birra fresco – sale

1 Versate la farina nella ciotola della planetaria. Sbriciolate il lievito nella farina, versate al centro 1,5 dl d'acqua a temperatura ambiente e lavorate l'impasto prima con la foglia e poi

con il gancio unendo 7 g di sale verso la fine. Quando si staccherà perfettamente dalle pareti (occorreranno 10 minuti circa) coprite la ciotola con un panno e lasciate lievitare per 30 minuti. Trascorso il tempo, dividete l'impasto in porzioni da 60-70 g circa, formate le palline, disponetele in una teglia, copritele e lasciatele raddoppiare di volume (ci vorrà un'ora circa).

2 Nel frattempo preparate il sugo: sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela in 2 cucchiaini di olio extravergine, aggiungete la polpa di pomodoro, un pizzico di sale, qualche foglia di basilico e cuocete la salsa per 30 minuti, aggiungendo di tanto in tanto, se necessario, qualche cucchiaino di acqua calda.

3 Scaldate una pentola profonda con olio di semi, quando sarà ben caldo (170°) friggetevi le montanare, poche per volta. Durante la cottura prelevate l'olio bollente nella pentola con un mestolo e versatelo sopra le palline di pasta per farle gonfiare completamente.

4 Scolatele sulla carta assorbente, trasferitele nei piatti e guarnitele con il sugo di pomodoro, una grattugiata di pecorino e foglie di basilico.

CUOPPO DI MARE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
890 CAL/PORZIONE

1 merluzzetto – 4 mazzancolle – una manciata di gamberetti rosa – 4 calamari – 8 polpetti – 12 seppioline – farina bianca o farina di riso – 1 limone di Amalfi – olio di semi per friggere – sale – pepe

1 Lavate il merluzzetto, evisceratelo, eliminate testa e coda e sciacquatelo bene. Tagliatelo a fette e tamponatelo con la carta da cucina.

2 Pulite i calamari staccando i tentacoli ed eliminando i becchi, svuotateli dalle interiora e sfilate la penna. Tagliateli a rondelle.

3 Private i polpetti delle interiora, pulite ugualmente le seppie incidendole senza aprirle completamente a metà. Sciacquate tutto il pesce e scolatelo bene sopra la carta da cucina.

4 Con uno stecchino inserito nel dorso dei gamberi e delle mazzancolle sfilate delicatamente il filetto nero.

5 Infarinare tutti i pesci e scuoteteli bene per eliminare la farina in eccesso. Scaldate abbondante olio di semi per friggere in una casseruola, controllate la temperatura con un termometro da cucina e quando raggiungerà i 170° friggete il pesce, una manciata alla volta, ritirandolo quando sarà dorato e croccante. Servitelo subito nei cuoppi con il limone tagliato a spicchi, sale e pepe. Per mantenerlo croccante potete allargarlo sopra una teglia e tenerlo in forno a 60° fino al momento di servirlo.

CUOPPO
DI MARE

Ciotole e vassoio in
legno di Gelsomini;
coni di carta Della
Rossa; tavolo
di 100 Fa. Indirizzi
a pagina 114



FRITTO DI FORMAGGI

pag. 34

PASTA CRESCIUTA CON VERDURE

pag. 34

Cestino di Gelsomini;
canovaccio di
Giovanna Ferrario;
coni di carta Della
Rossa; tavolo di
100Fa. A sinistra:
sedia Ikea; tovagliolo
e vassoio di Finnish
Design Shop; ciotola
Tognana. Indirizzi a
pagina 114



Le uova alla monachina

NON TUTTO CIÒ CHE È FRITTO SI PUÒ CONSIDERARE SINONIMO DI CIBO POVERO E DA MANGIARE IN PIEDI, CON LE MANI. IN EFFETTI ESISTE ANCHE UN FRITTO ARISTOCRATICO, DA ASSAPORARE A TAVOLA CON TANTO DI PIATTO, COLTELLO E FORCHETTA. A NAPOLI MOLTE RICETTE TRADIZIONALI NASCONO INFATTI NELLE CUCINE DELLA CORTE BORBONICA O IN QUELLE DELLE FAMIGLIE NOBILI, PER OPERA DEI MONSÙ. QUESTO ERA IL NOME DATO, STORPIANDO IL FRANCESE MONSIEUR, AI CUOCHI FRANCESI ARRIVATI IN CITTÀ IN SEGUITO AL MATRIMONIO DEL 1768 TRA MARIA CAROLINA D'AUSTRIA E FERDINANDO DI BORBONE, MA PER ESTENSIONE PASSÒ A INDICARE TUTTI GLI CHEF DI CASATA. FRANCESI O MENO, SI DEVE PROBABILMENTE A LORO LA CREAZIONE DELLE CELEBRI "UOVA ALLA MONACHINA". DI COSA SI TRATTA? DI UOVA SODE, SGUSCIATE, CHE VENGONO TAGLiate A METÀ PER IL LUNGO E QUINDI SVUOTATE DEL TUORLO. QUEST'ULTIMO DOVRÀ ESSERE IMPASTATO CON UNA BESCIAAMELLA BELLA Densa E TANTO FORMAGGIO. PROPRIO LA PRESENZA DELLA SALSA FRANCESE TRADISCE L'ORIGINE SICURAMENTE NOBILE DELLA RICETTA. IL COMPOSTO OTTENUTO È POI DISTRIBUITO SU OGNI METÀ SODA E MODELLATO IN MODO TALE DA RESTITUIRGLI LA FORMA DELL'UOVO INTERO. IL TUTTO VIENE POI PANATO E FRITTO DIVENENDO ASSOLUTAMENTE IRRESISTIBILE.

FRITTO DI FORMAGGI

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

per le palline di mozzarella 300 g di fiordilatte – 1 uovo – 1 cucchiaino di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 cucchiaino di farina + quella per infarinare – prezzemolo – olio di semi – sale – pepe
per i cubotti di ricotta 300 g di ricotta vaccina ben soda – 2 uova piccole – pangrattato – olio di semi – sale
per la provola in carrozza 8 fette di pane da tramezzini senza crosta – 200 g di provola – 2 uova – 4-5 cucchiaini di latte – farina – olio di semi – sale

1 Tagliate il fiordilatte a fette e fatele scolare inclinate in un colino, in frigo, per una notte. Il giorno dopo tritate finemente la mozzarella nel mixer. Trasferitela in una ciotola e impastatela con la mano fino a renderla simile a una pasta. Aggiungete farina, uovo, parmigiano, prezzemolo tritato, sale e pepe. Modellate palline grandi come noci, infarinatela e passatele in freezer per un'ora.
2 Tagliate la ricotta a fette spesse, mettetela in un colapasta e lasciate scolare il siero per alcune ore. Riducete le fette a cubotti. Sbattete le uova, salatele, passate ogni dado nell'uovo e poi nel pangrattato. Lasciate riposare al fresco 30 minuti.
3 Tagliate la provola a fettine. Disponetele su 4 fette di pane, coprite con le altre fette premendo bene. Sbattete le uova con 2 prese di sale e il latte. Versatele in un vassoio e disponetevi i sandwich. Rigitateli nell'uovo sbattuto, sgocciolateli e ripassateli nella farina, bagnando anche i bordi. Lasciate riposare i sandwich su carta da forno per 15 minuti. Scaldate abbondante olio. Immergetevi le palline e i dadi di ricotta finché saranno dorati. In un altro tegame con un dito d'olio friggete la provola sui due lati.

PASTA CRESCIUTA CON VERDURE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
295 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 – 10 g di lievito di birra fresco – 100 g di broccoletti – 100 g di cavolfiore – qualche fiore di zucca – 1 cipolla rossa – 2 zucchine piccole – olio di semi – sale

1 Sbriciolate il lievito nella farina, impastateli nella planetaria con 250 ml d'acqua usando la foglia, unite 5 g di sale e mescolate. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare in un luogo caldo per 90 minuti circa. Il volume deve raddoppiare e in superficie devono comparire delle bollicine.
2 Lavate le verdure: tagliate a tocchetti broccoli e cavolfiore, a spicchi la cipolla, in 4 i fiori di zucca. Grattugiate le zucchine, salatele e dopo 10 minuti strizzatele. Scaldate abbondante olio

in un tegame profondo, quando raggiunge i 170° avvolgete le verdure man mano nell'impasto (tranne le zucchine) e fatele cadere nell'olio, sgocciolatele quando saranno gonfie e dorate.
3 Unite all'impasto rimasto le zucchine, mescolate e cuocete a cucchiaiate. Salate le paste cresciute e servite.

FRITTELLE DI TAGLIOLINI E PALLE DI RISO

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
1020 CAL/PORZIONE

per le frittelle 250 g di tagliolini secchi – 1/2 cipolla – 10 g di funghi secchi – 120 g di prosciutto cotto a dadini – 100 g di piselli – vino bianco – prezzemolo – 150 g di fiordilatte – 50 g di farina – 4 dl di latte – burro – olio extravergine d'oliva – olio di semi – 100 g di parmigiano reggiano Dop – 3 uova – pangrattato – sale – pepe
per le palle di riso 250 g di riso Carnaroli – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 uova – prezzemolo – 10 g di funghi secchi – 1/2 cipolla – 50 g di pancetta – vino bianco – 130 g di piselli – 50 g di prosciutto cotto – 2 cucchiaini di conserva di pomodoro – 100 g di mozzarella – pangrattato – olio extravergine d'oliva – burro – olio di semi – sale – pepe

1 Cuocete i tagliolini al dente, conditeli con 20 g di burro e fate la besciamella: sciogliete 50 g di burro in una casseruola e tostatevi la farina mescolando. Stemperate con il latte e portate a ebollizione mescolando. Salate e pepate.
2 Ammollate i funghi e strizzateli. Soffriggeteli con la cipolla tritata, poco extravergine, sale, pepe e sfumate con il vino. Unite il prosciutto, i piselli, cuocete 5 minuti e terminate con un cucchiaino di prezzemolo tritato. Mescolate tutto con i tagliolini, unite besciamella, parmigiano, un uovo, un tuorlo e il fiordilatte a dadini.
3 Rivestite di pellicola uno stampo da 12 muffin, riempite gli incavi con i tagliolini schiacciando bene; metteteli in freezer per un'ora. Sbattete uovo e albume rimasti con sale e pepe. Sformate i tagliolini, passateli nell'uovo e poi nel pangrattato e friggete poco per volta in abbondante olio di semi.
4 Fate le palle di riso. Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e conditelo con 20 g di burro, poi allargatelo per farlo raffreddare. Ammollate i funghi, strizzateli e cuoceteli con un filo di extravergine, cipolla e pancetta tritate, sfumate con il vino e cuocete 10 minuti con qualche cucchiaino dell'acqua dei funghi. Unite i piselli, la conserva e portate i piselli a cottura.
5 Tagliate a dadini la mozzarella e il prosciutto. Impastate il riso con le uova, il parmigiano, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Modellate le palle, farcitele con il sugo di funghi e piselli, la mozzarella e il prosciutto, richiudetele, passatele nel pangrattato e friggetele in olio bollente finché saranno dorate e con ripieno filante.

Piatto antico Pamono;
sedia 100Fa. Indirizzi a
pagina 114



FRITTELLE DI TAGLIOLINI
E PALLE DI RISO

Gusto in famiglia.



Da tre generazioni ti offriamo tutta la qualità del Südtirol

Veniamo dalla Val Venosta, tra le montagne del Südtirol. Da generazioni la nostra famiglia e la nostra terra sono una cosa unica, e così i nostri prodotti. Come i würstel, che si distinguono per l'alta qualità della carne, selezionata dalla sola coscia di puro suino, e lavorata con cura dai nostri mastri macellai.

The Recla logo is written in a stylized, cursive red font with a red underline.

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Terlaner Cuvée Riserva Nova Domus 2020 - Cantina Terlan

L'unione nel 2008 delle cantine più antiche dell'Alto Adige, Terlan e Andriano, non ha modificato le differenze, ma ha esaltato le pregi e la specificità del terroir dell'una e dell'altra. Questo Terlaner da uve Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon è vigoroso e ricco di sfaccettature; l'affinamento per 12 mesi avviene in grandi botti di legno e il suo equilibrio ben si presta su caviale, salmone grigliato, fiorentina e parmigiana di melanzane. Servitelo in bicchiere Borgogna a 12-14° (€ 39,70).

Venedda Igp Azienda Agricola Cortese

È il bianco di punta dell'azienda ragusana, a due passi dal mare. Il Venedda Terre Siciliane biologico racchiude il suo terroir, la corposità del Grillo e la mineralità del Catarratto fermentati sulle bucce; dopo l'affinamento in botti grandi è pronto per essere servito con piatti di pesce (€ 16).



'61 Nature Blanc de Blancs 2016 - Berlucchi

Il '61 è l'anno di nascita del primo Franciacorta proprio nelle cantine Berlucchi. Il Blanc de Blancs Millesimato da uve Chardonnay in purezza è affinato nelle migliori parcelle in barrique di rovere. Servitelo a 10-12° dall'aperitivo ai piatti marinari, dai risotti alle carni bianche (€ 36).

Il Mattaglio Specialist Brut Rosé - Cantina della Volta

È un Rosé de Saignée (tecnica di lavorazione francese degli Champagne rosé) di grande rarità, ottenuto da uve Pinot Nero in purezza dal vigneto nel versante modenese dell'Appennino Tosco-Emiliano. Fruttato, corposo e profumato, è speciale a tutto pasto (€ 34).

Aru Monica Isola dei Nuraghi Cantina Atzei - Fantini Wines

La cantina è in una valle incontaminata della Sardegna, nell'oristanese, e Aru è il vino di punta pluripremiato, un blend al 50% di uve Monica e Carignano; l'affinamento avviene in barrique e i tannini densi, raffinati e vellutati sono capaci di sfidare costate di manzo e selvaggina o un fondente al cioccolato con almeno il 70% di cacao (€ 25).

Artume Igt Toscana Gianni Moscardini

Nell'alta Maremma, a Pomaia (Pi), si vendemmiano le migliori uve Fiano e Vermentino che danno vita ad Artume della linea Terroir, la più pregiata della cantina: questo bianco conquista grazie alle intense note di frutta bianca, vaniglia e spezie, accentuate dall'affinamento in barrique (€ 37).



Ladaltempo Valdobbiadene Docg - Ruggeri

Dietro a questo vino c'è un progetto enologico che sprigiona il potere del tempo: la tradizione del passato, il saper fare del presente, l'innovazione e la sperimentazione del futuro. Il risultato è la più alta espressione del Valdobbiadene Docg grazie al Metodo Ruggeri: una lunga e quieta maturazione sui lieviti durata 60 mesi. Al naso prevale il bouquet di frutta bianca, albicocca disidratata, fichi secchi e sentori floreali; al palato risulta sapido e fresco con note di frutta matura. Queste sue caratteristiche lo rendono partecipe di tartare di pesce e crudité di crostacei; risotti alle erbe e canocchie al vapore; fichi e prosciutto, fiori di zucca (€ 50).

Fagiolini

Lunghi, piatti, verdi, viola, bianchi... si fa presto a dire fagiolini. Le tipologie sono numerose, ma hanno tutte in comune una caratteristica fondamentale: sono infatti varietà di fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) raccolte immature, prima che il seme possa ingrossarsi. Proprio questo permette di mangiare anche e soprattutto il baccello, ancora tenero. Ma perché non lasciarli arrivare al traguardo? Per avere un ortaggio diverso, di gusto gentile e, cosa non da poco, senza scarti (i baccelli dei fagioli pesano la metà del totale). Dal punto di vista nutrizionale, inoltre, i fagiolini sono davvero ricchi di fibre, potassio e vitamine A e C, oltre che di acqua.

In cucina riservano sorprese

Spesso relegati a ruolo di contorno, i fagiolini svelano un'anima più eclettica di quel che si pensi. Possono partecipare a insalate gourmand e insoliti involtini, essere fritti, messi sott'olio e molto altro. Se poi è vero che quando si mangia lo si fa anche con gli occhi, questi ortaggi colorati ed elegantemente allungati hanno il pregio di rendere i piatti più attraenti. E qui attenzione: i fagiolini, una volta lessati, hanno il vizio di diventare scuri. Per evitare l'inconveniente, subito dopo averli scolati, tuffateli in una ciotola colma di acqua e ghiaccio: così manterranno il colore originale. L'acqua è un tema importante anche in cottura: deve essere già in ebollizione quando li immergete e almeno doppia in peso rispetto a quello degli ortaggi; se è

poca, ci metterà troppo tempo a tornare bollente e otterrete fagiolini scotti fuori e crudi dentro.

Le tipologie

Quelli verdi, bianchi (in realtà giallini) e viola hanno una consistenza particolarmente croccante. Il gusto, in generale dolce e lievemente erbaceo, segue il colore: più intenso è l'uno, più lo è l'altro, sempre nel segno della gentilezza. Una nota per quelli viola: dentro sono verdi e cuocendoli lo diventano anche fuori. Bello scherzo. Verrebbe voglia di mangiarli crudi, per godere del contrasto di colore, ma non si può. Tutti i fagiolini contengono una proteina, la fasina, che può dare problemi di digestione e nausea anche a basse dosi; si neutralizza solo con la cottura.

Per i fagiolini dall'occhio (dall'omonimo fagiolo) vale quanto detto sopra, tranne per la forma, sottile e allungata, che permette più facilmente di cucinarli raggruppati in mazzetti: per legarli si può usare l'erba cipollina o strisce di pasta fillo, come abbiamo fatto noi.

Anche nei piattoni, verdi o bianchi, sempre dolcissimi, è la forma a fare la differenza e in genere impone di tagliarli a pezzetti (dopo la cottura).

I fagiolini stringa, infine, hanno una storia a sé. Sono forse tra i più antichi coltivati in Italia, hanno gusto spiccato e aromatico e arrivano a misurare fino a 50 cm. Più degli spaghetti... che possono sostituire in un'insolita pastasciutta veg condita alla crudaiola.

DOLCI, TENERI
E PRATICAMENTE
SENZA SCARTO,
CAMBIANO
RUOLO PASSANDO
DA COMUNE
CONTORNO
A PROTAGONISTI

testi e cura di Cristiana Cassé,
ricette di Livia Sala,
foto di Stefania Giorgi,
styling di Sara Farina



I piattoni verdi e bianchi (1 e 2), i fagiolini verdi (3), viola (6) e bianchi (7), i fagiolini dall'occhio (5) e gli stringa (4).

PIATTONI IN AGRODOLCE
AL CIPOLLOTTO

pag. 47



Nella pagina accanto,
ciotola in grès fatta
a mano Manuele Parati
Ceramiche, tovagliolo
in lino leggero Society
Limonta, bricchetto
in ceramica fatto
a mano Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi a pagina 114



VERDI IN PASTELLA DI CECI CON SALS ALL'AVOCADO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

per i fagiolini e la pastella 300 g di fagiolini verdi – 100 g di farina di ceci – olio di semi di arachide per friggere – sale – 1 limone per accompagnare

per la salsa all'avocado 1 avocado maturo (120 g di polpa) – 6 foglie di basilico – 1/2 cucchiaino di senape – 1 cucchiaino di succo di limone – 1 cucchiaino di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate la salsa. Tagliate l'avocado a metà, privatelo del nocciolo e prelevate la polpa con un cucchiaino. Tagliatela a tocchetti e raccoglietela in un contenitore alto con il basilico lavato, la senape, il succo di limone, l'aceto, una

presa di sale, 2 cucchiaini di olio e 50 ml di acqua: frullate a immersione per ottenere una crema. Versatela in una ciotolina e copritela con pellicola per alimenti.

2 Preparate i fagiolini. Lavateli, spuntateli e scottateli in acqua bollente salata per 3-4 minuti; scolateli e fateli asciugare su un telo. Stemperate la farina di ceci con 125 ml di acqua aiutandovi con una frusta.

3 Intingete i fagiolini nella pastella, sgocciolateli un poco e friggeteli in abbondante olio ben caldo: quando saranno croccanti e scolateli con un mestolo forato su qualche foglio di carta per fritti. Salateli i fagiolini e serviteli subito con la salsa all'avocado e il limone a spicchietti.

Piatto fondo in grès e ciotolina fatti a mano Manuele Parati Ceramiche, americana in lino pesante Society Limonta. Indirizzi a pagina 114



DALL'OCCHIO IN FASCIA
DI PASTA FILLO

pag. 47



BIANCHI E VERDI SOTT'OLIO

FACILE
PER 2 VASI DA 500 ML
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
980 CAL/VASO

800 g di fagiolini misti bianchi e verdi – 120 g di capperi sott'olio
– 4 spicchi d'aglio rosso – 2 foglie di alloro – aceto di vino bianco
– olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate bollire in acqua vasi e coperchi per 25 minuti. Prelevateli con i guanti e metteteli ad asciugare capovolti su un telo. Portate a ebollizione 5 litri d'acqua con 400 ml di aceto, tuffatevi i fagiolini lavati e spuntati e cuoceteli per 3 minuti. Scolateli e allargateli ad asciugare un telo (tenete da parte aglio e alloro).

2 Stipate i fagiolini ben asciutti nei vasi in verticale alternandoli ai capperi sgozzolati, all'aglio e alle foglie di alloro lavate e asciugate. Colmate con olio

in modo che gli ortaggi siano ben ricoperti, battete delicatamente i vasi su un piano in modo che l'olio penetri tra gli interstizi e chiudete ermeticamente.

3 Immergete i barattoli in una pentola colma d'acqua e cuocete per 45 minuti dal bollore. Prelevateli e conservateli in un luogo buio per almeno 15 giorni prima di consumare (si mantengono per 4 mesi).





Nella pagina accanto, vassoio ovale in legno distr. da Merito, piattino in porcellana fatto a mano L'Arte nel Pozzo. Indirizzi a pagina 114

Piatto in grès fatto a mano
Manuele Parati Ceramiche,
piattino in porcellana e tovagliolo
in ramiè Society Limonta.
Nella pagina accanto,
tazza e vassoio distr. da Merito,
piatti piani in gres fatti a mano
L'arte nel Pozzo, piatti fondi in
gres fatti a mano Manuele Parati
Ceramica, bricco in ceramica
fatto a mano Francesca Reitano,
bottiglia in vendita da Mirtillo
Rosso Antiques, tessuti in lino
di Society Limonta.
Indirizzi a pagina 114

STRINGA CON SALSA
AL SESAMO E PONDORINI



STRINGA CON SALSA AL SESAMO E POMODORINI

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
265 CAL/PORZIONE

300 g di fagiolini stringa – 200 g di pomodorini colorati – 100 ml di yogurt – 80 g di arachidi sgusciate non salate – 2 cucchiaini di semi di sesamo – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 cucchiaio di succo di limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione lo yogurt, il succo di limone, 4 cucchiaini di olio, i semi di sesamo, un pizzico di sale e uno di pepe e qualche foglia di prezzemolo lavato: frullate fino a ottenere una salsa piuttosto liscia e fluida aggiungendo dell'acqua, poca alla volta, se serve.

2 Lavate i fagiolini, spuntateli, tuffateli in acqua bollente salata e cuoceteli finché saranno teneri ma ancora scotti. Raffreddateli in acqua e ghiaccio perché non scuriscano.

3 Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Tostate le arachidi in un padellino senza aggiungere grassi. Riunite i pomodorini, i fagiolini ben sgocciolati e le arachidi spezzettate in un piatto da portata e nappate l'insalata con la salsa al sesamo.

PIATTONI IN AGRODOLCE AL CIPOLLOTTO

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

500 g di piattoni misti bianchi e verdi – 2 cipollotti rossi – 60 g di uvetta – 50 g di pinoli – 1 cucchiaio di miele – 2 cucchiaini di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i cipollotti, tritateli grossolanamente e sciacquateli in un colino sotto acqua corrente. Scaldate in un pentolino il miele e l'aceto, spegnete il fuoco, aggiungete i cipollotti e lasciate raffreddare. Mettete a bagno l'uvetta in poca acqua tiepida. Tostate i pinoli in un padellino senza aggiungere grassi.

2 Lavate i piattoni, puliteli e tuffateli in acqua bollente salata finché saranno teneri. Scolateli, lasciateli intiepidire e tagliateli a tocchetti.

3 Condite l'agrodolce di cipollotti con 5-6 cucchiaini di olio, sale e pepe ed emulsionate bene con una forchetta. Raccogliete in una terrina i piattoni, l'uvetta sgocciolata e i pinoli e condite con l'ingrediente preparato.

DALL'OCCHIO IN FASCIA DI PASTA FILLO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

320 g di fagiolini dall'occhio – 100 g di olive Kalamata denocciolate – 60 g di nocciole sgusciate – 2 fogli di pasta fillo – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di timo – 1 mazzetto di maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e asciugate il limone e le erbe. Preparate un trito aromatico con una manciata di foglie di timo e maggiorana e un pizzico di scorza di limone grattugiata. Raccogliete il mix in una ciotolina, pepate, coprite con qualche cucchiaio di olio e lasciate riposare coperto.

2 Intanto, mondate i fagiolini e tuffateli in acqua bollente salata per qualche minuto: scolateli piuttosto al dente e raffreddateli in acqua e ghiaccio perché non si scuriscano. Sgocciolateli bene e conditeli con il trito aromatico.

3 Tagliate la pasta fillo in strisce di 5-6 cm di altezza, spennellatele da ambo i lati con olio e salatele leggermente. Dividete i fagiolini in 4 mazzetti uguali e avvolgete ciascuno con una o due strisce di pasta senza stenderla troppo, ma lasciandola un po' increspata. Sistemate il tutto su una placca foderata con carta da forno, cospargete con le nocciole tritate grossolanamente e le olive (in parte tritate) e infornate a 180° per 10-15 minuti, finché la pasta risulterà dorata.





water lover

Da unica astemia tra i suoi amici, consumatrice "pretenziosa" (il termine è suo) di acqua minerale e spesso insoddisfatta delle bottiglie che trovava al ristorante, a idrosommelier tra le più note, non solo in Italia ma addirittura a livello europeo. Stefania Santini Simoncelli si può quasi ritenere tra i pionieri nel mondo dell'H₂O di qualità avendo partecipato, dopo una lunga attesa, al primo corso indetto dall'Associazione degustatori acque minerale. Era il 2018 e lei l'unica partecipante spinta da pura passione, accanto a produttori, maître e medici. Eppure da quel momento è stata proprio Stefania a divenire la figura professionale che mancava, ricercatissima nel panorama degli eventi gastronomici e della ristorazione di lusso.

Il sapore dell'acqua

EQUILIBRATA, SAPIDA, DOLCIASTRA, LEGGERA O CORPOSA, SEMPRE PLASMATA DALLA SUA SORGENTE, SICURAMENTE MAI UGUALE. STEFANIA SANTINI SIMONCELLI CI AIUTA A CAPIRE MEGLIO IL MONDO DELLE MINERALI E PERCHÉ BERE LA PIÙ UMILE DELLE BEVANDE PUÒ DIVENTARE UNA SCELTA GOURMET

di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia



RISOTTO CON GALLINELLA
DI MARE E VERDURINE

pag. 51

Avete sempre creduto che scegliere una minerale fosse facile come bere un bicchier d'acqua? Niente di più sbagliato, specialmente se siete in compagnia dell'idrosommelier Stefania Santini Simoncelli. "Quando ho ospiti metto in tavola almeno otto bottiglie!", sorride. Proprio come accade per il vino, anche il mondo delle minerali da qualche anno merita conoscitori, carte dedicate nei menu, esperti di abbinamenti ideali con il cibo. Perché l'acqua non è tutta uguale. Basta leggere l'etichetta di una bottiglia per rendersi conto della diversa composizione chimica, e poi guardarla, assaggiarla, odorarla per scoprirne differenze fisiche e gustative. "Dipende dal percorso che l'acqua ha compiuto prima di sgorgare dalla sorgente", ci spiega l'esperta. "Può scaturire da una falda acquifera, da un pozzo artesiano, da una vetta: in base ai terreni e alle rocce che attraversa, acquisirà una specifica composizione di minerali. Non ci saranno mai sorgenti diverse con acque uguali".

Ma cominciamo a fare ordine. "Le acque si classificano in base al ph e al residuo fisso", ci insegna la nostra idrosom-

In questa foto,
piatto L'arte nel
pozzo. A sinistra,
piatto di Broggi. In
tutto il servizio,
calici di Zafferano
Italia. Indirizzi a
pagina 114

TORTINO DI ALICI CROCCANTI
SU CREMA DI FAGIOLINI

pag. 52



melier. "Se il valore del ph è inferiore a 7 il sapore tenderà all'acidità, se è superiore risulterà più dolciastro. Quanto al mix di minerali che la rendono unica (residuo fisso), la sua quantità determina quattro categorie: al di sotto dei 50 mg/litro si parla di minimamente mineralizzate, tra i 50 e i 500 di oligominerali, tra i 500 e i 1500 di mediamente mineralizzate. Sopra si collocano le ricche di minerali utilizzate a fini terapeutici". In base a tali distinzioni, un'acqua risulta più leggera al palato e perciò adatta ad accompagnare piatti delicati, o più corposa, consigliabile cioè nell'abbinamento con sapori robusti (vedi tabella nella pagina seguente).

Non è tutto però: vi sono elementi che, se presenti in notevole quantità, imprisonano all'acqua il loro sapore: il calcio dà dolcezza, i cloruri sapidità, il magnesio un tocco di amaro, mentre l'anidride carbonica addizionata nelle gassate in misura variabile, aggiunge più o meno acidità. *segue >*

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

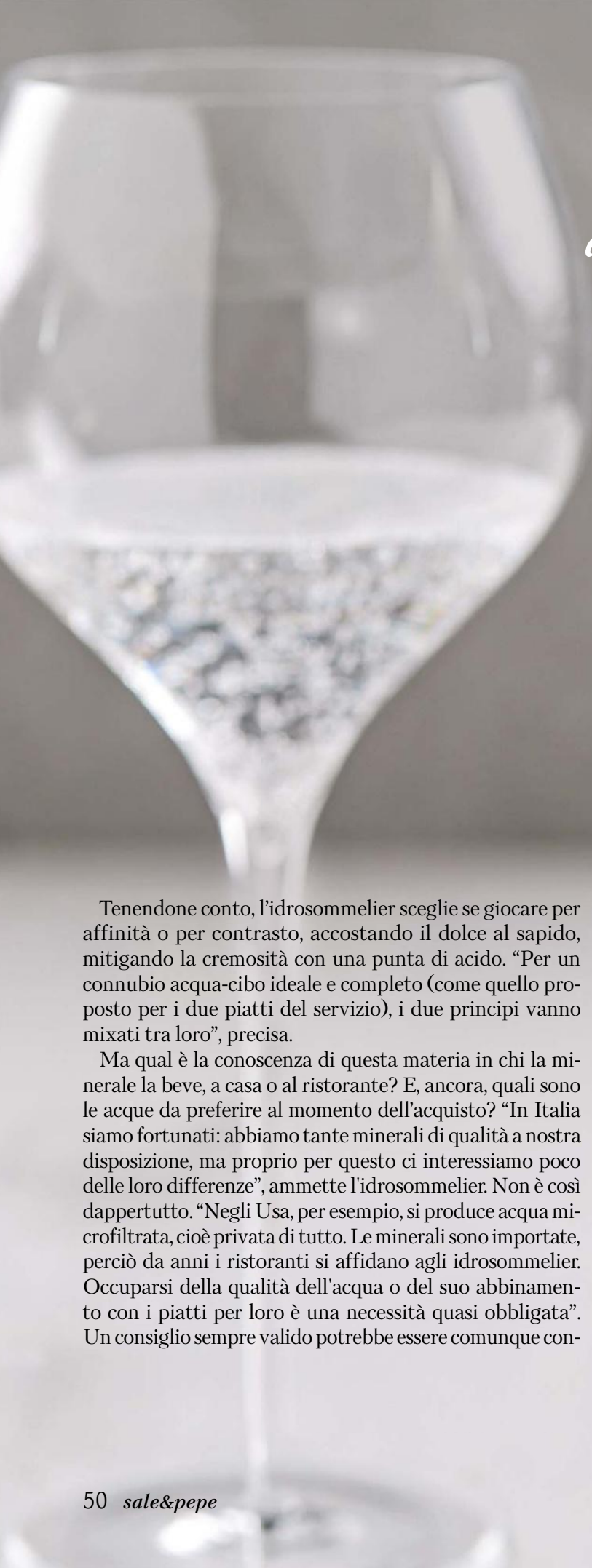
One site



AVXLIVE ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>



abbinamenti base

Acqua minimamente mineralizzata e oligominerale piatta

CON RESIDUO FISSO -180 MG/L

- VERDURE CRUDE
- PESCE AL VAPORE
- BRODO
- FORMAGGI FRESCHI
- GELATO
- DOLCI SECCHI

Acqua oligominerale leggermente effervescente

CON RESIDUO FISSO -250 MG/L

- ANTIPASTI DI PESCE CON SALSE
- ANTIPASTI DI CARNE
- VERDURE COTTE
- PRIMI DI PESCE E VERDURE

- SECONDI ALLA GRIGLIA
- PESCE AL FORNO
- FORMAGGI STAGIONATI
- PROSCIUTTO
- DOLCI CREMOSI

Acqua mediamente mineralizzata con bolla grossa

CON RESIDUO FISSO +500 MG/L

- CARNI ARROSTO, BRASATO, STRACOTTO, FILETTO CON SALSE
- COTECHINO
- PORCHETTA
- FORMAGGI STAGIONATI E SAPORITI COME IL GRANA PADANO
- PECORINO

Tenendone conto, l'idrosommelier sceglie se giocare per affinità o per contrasto, accostando il dolce al sapido, mitigando la cremosità con una punta di acido. "Per un connubio acqua-cibo ideale e completo (come quello proposto per i due piatti del servizio), i due principi vanno mixati tra loro", precisa.

Ma qual è la conoscenza di questa materia in chi la minerale la beve, a casa o al ristorante? E, ancora, quali sono le acque da preferire al momento dell'acquisto? "In Italia siamo fortunati: abbiamo tante minerali di qualità a nostra disposizione, ma proprio per questo ci interessiamo poco delle loro differenze", ammette l'idrosommelier. Non è così dappertutto. "Negli Usa, per esempio, si produce acqua microfiltrata, cioè privata di tutto. Le minerali sono importate, perciò da anni i ristoranti si affidano agli idrosommelier. Occuparsi della qualità dell'acqua o del suo abbinamento con i piatti per loro è una necessità quasi obbligata". Un consiglio sempre valido potrebbe essere comunque con-

siderare la purezza. "Solo le minerali di qualità riportano sull'etichetta i valori di arsenico e nitrati. Che più sono bassi e meglio è". E per quanto riguarda il prezzo? "Non sempre le acque migliori sono costose: un'acqua italiana come Filette, purissima e adottata anche dalla Presidenza del Consiglio, costa circa 2 euro la bottiglia. Non molto se si considera che nel settore luxury si possono trovare anche acque da degustazione tra i 40 e i 100 euro". Qualche esempio? "Nevas, tedesca e imbottigliata nel vetro nero con un tappo da champagne. Ha un residuo fisso di 2000 mg/litro e quando la stappi esce una nuvoletta di fumo; oppure Aur'a, che sgorga dai monti Carpazi e contiene coloidi d'oro e d'argento in grado di regolare l'equilibrio psicofisico o, ancora, Svalbardi, imbottigliata con i ghiacci degli iceberg". Ma dove si conservano bottiglie così pregiate? "L'acqua non è il vino, va bevuta entro la scadenza. Io però credo che abbia anche una memoria dei luoghi in cui è stata perciò giova della bellezza dell'ambiente incontaminato della sorgente e, una volta imbottigliata, preferisce stare in posti silenziosi, pieni di pace".



Per questo piatto delicato ma leggermente grasso, aromatico e dolce, l'idrosommelier consiglia una oligominerale con un residuo fisso tra i 150 e i 350 mg/litro, ben equilibrata nella composizione dei sali minerali. "L'acqua non deve sovrastare la delicatezza della gallinella ma armonizzarsi. Inserirei pure una bolla medio piccola per sgrassare il palato dalla cremosità del riso e contrastare la dolcezza della carota".

RISOTTO CON GALLINELLA DI MARE E VERDURINE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 1 ORA

240 g di riso Carnaroli - 2 gallinelle di mare già sfilettate con testa e lisca centrale a parte - 2 zucchine - 3 carote - 1 cipolla - 1 scalogno - una decina di gambi di prezzemolo - mezzo bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - 20 g di burro - sale - pepe

1 Scaldate 3 cucchiaini d'olio in una casseruola, unite le teste e le lisce delle gallinelle, i gambi di prezzemolo (tenete da parte solo qualche fogliolina per decorare), la cipolla sbucciata e tagliata a tocchetti. Fate rosolare per 3-4 minuti.

2 Versate 2,5 litri di acqua fredda e portate a bollore. Unite una presa di sale, abbassate la fiamma e cuocete il brodo per 30 minuti eliminando la schiuma che si forma in superficie. Spegnete, lasciate raffreddare e filtrate.

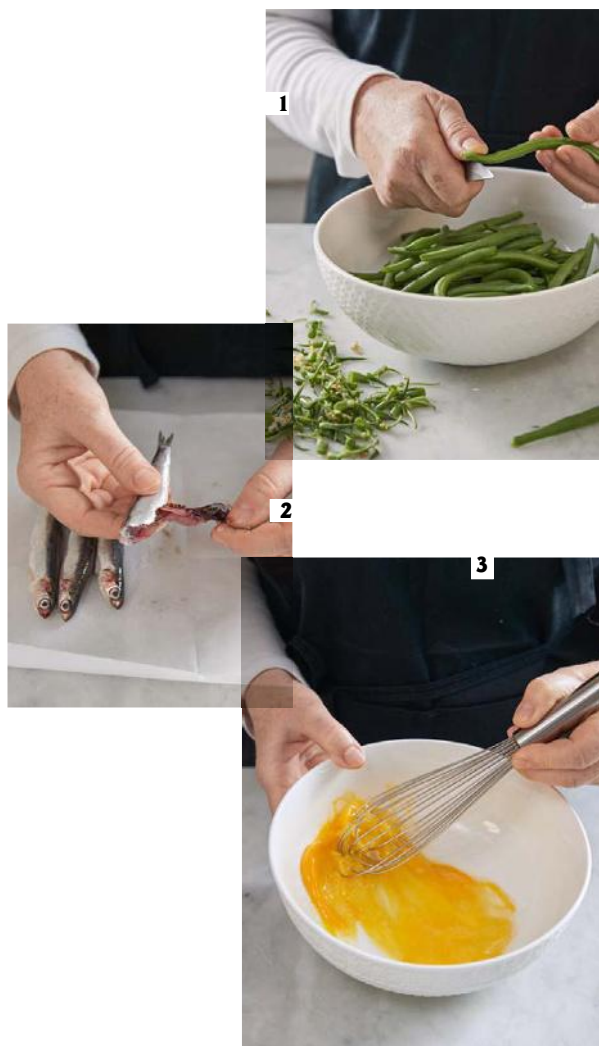
3 Prelevate delicatamente con le dita tutta la polpa della gallinella rimasta attaccata alla lisca e alle guance e tenetela da parte.

4 Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente; scaldate 3 cucchiaini d'olio in una casseruola, unite il riso e tostato nel condimento mescolando in continuazione per 2 minuti. Unite lo scalogno, versate il vino bianco e lasciatelo evaporare. Portate il riso a metà cottura versando un mestolo di brodo caldo per volta man mano che si riassorbe.

5 Nel frattempo mondate le zucchine, le carote e tagliatele a dadini piccolissimi, uniteli al risotto insieme alla polpa del pesce tenuta da parte e proseguite la cottura.

6 Tagliate i filetti di gallinella a grossi pezzi, cuoceteli in una padella con 2 cucchiaini d'olio e una presa di sale circa 2 minuti per lato. Regolate di sale, pepate e mettete i filetti in caldo. Quando il risotto sarà cotto, spegnete, mantecate con il burro, coprite e lasciate riposare per 2-3 minuti. Suddividetelo nei piatti, disponetevi sopra i filetti di gallinella, pepate e decorate con le foglioline di prezzemolo tenute da parte.





Il tortino è molto saporito e richiede un'acqua che sia altrettanto corposa. La proposta migliore si colloca tra un'oligominerale e una mediamente mineralizzata, ovvero con un residuo fisso tra i 400 e i 550 mg/litro, magari con una maggiore presenza di calcio che la renderà più dolciastra ma con una bolla medio piccola che bilancerà la grassezza dei cibi dandoci una piacevole sensazione di pulizia. La salinità del piatto tenderà comunque a smorzare l'acidità dell'acqua.



TORTINO DI ALICI CROCCANTI SU CREMA DI FAGIOLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

500 g di alici – 400 g di fagiolini – un mazzetto di basilico – 1 limone non trattato – 200 g di farina 00 – 200 g di panko – 2 uova – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachidi – sale

- 1** Lavate i fagiolini e spuntateli. Fateli lessare in acqua salata per circa 10 minuti o fino a quando saranno teneri, poi scolateli.
- 2** Nel frattempo pulite le alici: staccate la testa, apritele a libro e diliscatele. Tagliate la codina con le forbici lasciandone 8 con la codina.
- 3** Preparate una ciotola con le uova leggermente sbattute, disponete la farina su un vassoio e il panko su un altro vassoio.
- 4** Tagliate a pezzetti i fagiolini e trasferiteli nel bicchiere del frullatore, unite il succo del limone, 4 cucchiaini di extravergine, una dozzina di foglie di basilico, una presa di sale e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

5 Passate le alici prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel panko. Scaldate abbondante olio di arachide in una casseruola e scaldatelo fino a raggiungere la temperatura di 170°.

6 Friggete le alici, poche per volta, da entrambe le parti per circa 1 minuto complessivo o finché saranno dorate e croccanti. Sgocciolatele su carta per fritti e salatele. Disponete un coppapasta al centro dei piatti, riempietelo con la crema di fagiolini, sfilatelo e suddividetevi sopra le alici, terminando con quelle che hanno la codina.



DETTAGLI DA SAPERE

L'acqua piatta andrebbe servita intorno ai 12 gradi, cioè a temperatura non troppo bassa. Il bicchiere potrà essere un tumbler. L'acqua frizzante invece si serve intorno agli 8 gradi; meglio riserbarle bicchieri con lo stelo in modo che le mani non la riscaldino. L'unico materiale ammesso è il vetro (anche per le bottiglie).



Mozzarella Latte Fieno.
Il nostro Alto Adige. Dentro.



Mozzarella di Latte Fieno Brimi nasce dal latte purissimo delle nostre mucche alimentate con erba fresca, fieno e piante di campo. Per un sapore unico e irresistibile.



Alla scoperta di

UN PERSONALISSIMO
RESOCONTO DI VIAGGIO
SULLA MONTAGNA DI
BRUNICO E NEL SUO
COMPRESORIO, TRA
SPORT, ARTE, CULTURA,
NATURA E UNA CUCINA
SOSPESA TRA TRADIZIONE
E MODERNA CURIOSITÀ

di Laura Maragliano,
foto di Felice Scoccimarro

Mi sono chiesta più volte da dove partire per raccontarvi il mio duplice viaggio (inverno e estate) alla scoperta di Plan De Corones, la regione turistica che dalla montagna prende il nome ed è compresa tra Brunico, San Vigilio, Valdaora, Chienes e la Valle Anterselva, in Val Pusteria. Infine ho deciso: per parlarvi di questo spicchio di Alto Adige che, dietro la bellezza dei luoghi, cela molte sorprese fuori dall'immaginario comune, dovevo partire dall'alto. E per alto intendo i 2275 metri del Plan de Corones, che offrono allo sguardo una vista mozzafiato su gran parte delle più alte e famose vette della regione spingendosi anche oltre i confini: dalle Dolomiti di Linz a est all'Ortles a ovest, dalla Marmolada a sud alle cime della Zillertal a nord. *segue >*

Una spettacolare veduta
lungo il Sentiero
Concordia 360°, un
percorso che si sviluppa
ad anello intorno alla
cima del Plan de Corones,
a 2275 metri di quota.
Lungo il tragitto si trova il
Messner Mountain
Museum Corones (nella
foto sotto), progettato
dall'architetta irachena
Zaha Hadid e dedicato
alle leggende
dell'alpinismo. In basso, a
destra, Brunico.

Plan de Corones

FOTO WISTHALER



FOTO WISTHALER



D'inverno sul monte, che ha origine vulcanica e sulla cima un grande altopiano, gli sciatori vanno a nozze (120 km di piste e 32 impianti di risalita), mentre l'estate è una meta per il trekking, la mountain bike e l'alpinismo grazie ai tanti sentieri, malghe e rifugi. Ogni giorno alle 12 rintocca la campana della Concordia 2000, tra le più grandi di tutte le Alpi: con le sue 18 tonnellate, è stata eretta nel 2003 per far risuonare nel mondo un messaggio di pace e buona convivenza. Trent'anni fa, quando per la prima volta sono salita sul Plan de Corones, tutto questo non c'era, così come non esistevano i due musei che mi hanno sorpresa quest'inverno in una giornata di vera bufera e che sono stati per me riparo, ristoro e soprattutto meraviglia. Vento forte, visibilità quasi nulla, nebbia, neve pungente, anche per la mia guida era difficile orientarsi quando, incastonato nella roccia e in parte sommerso dalla neve, è apparso il Messner Mountain Museum che contiene una collezione unica dedicata all'alpinismo tradizionale, fatta di immagini, dipinti, attrezzi e oggetti raccolti nel tempo da Reinhold Messner. Progettato dall'archistar Zaha Hadid, l'edificio è in lastre di cemento e si staglia dal fianco montuoso offrendo una vista unica sulle vette circostanti. A poca distanza il secondo museo: il Lumen, dedicato alla fotografia di montagna. Allestito nell'ex stazione a monte della prima funivia del Plan de Corones, si sviluppa su quattro piani con mostre permanenti e temporanee e, attraverso tecnologie ultramoderne e immagini classiche, racconta 150 anni di documentazione fotografica, dando risalto a fotografi (e fotografe) che per primi impressero nel loro obiettivo vette, ghiacciai, scalate e scalatori. L'ultima emozione la regala la sala dove un tempo arrivavano le cabine della funivia e oggi un grande occhio sembra voler scattare l'ultima

foto alle montagne: è la sala dello *shutter*, una vetrata che, come un otturatore gigante, si apre sul panorama e si richiude, per diventare uno schermo da proiezione. Una semplice porta collega il museo all'Alpinn Food Space & Restaurant, dove la spettacolarità del luogo (una terrazza protesa nel vuoto) si fonde con la cucina dello chef Norbert Niederkofler, tre stelle Michelin. Il suo progetto Cook The Mountain valorizza le materie prime d'alta quota e chi le produce con un occhio particolare alla sostenibilità e alla riduzione quasi totale degli scarti in cucina: anche l'acqua di cottura delle verdure diventa ingrediente di ricette creative.

Da San Vigilio a Chienes

È ora di scendere dal Plan de Corones andando in direzione della Val Marebbe. Ben conosciuta dai mountain biker per i 250 km di percorsi, San Vigilio è un piccolo gioiello adagiato in una conca. Qui vive, molto fiera delle sue tradizioni, una delle piccole comunità ladine che costellano le Dolomiti, perciò non meravigliatevi se sentite parlare in tre lingue: italiano, tedesco e ladino. Dove finisce il paese termina anche la strada per lasciare posto alle montagne e al parco naturale di Fanes-Sennes-Braies che dal 2009 fa parte del patrimonio dell'umanità Unesco e di Natura 2000, il principale organismo dell'Unione europea dedicato alla conservazione della biodiversità. La tutela dell'ambiente è importantissima e la comunità di San Vigilio ha lavorato in tal senso, ottenendo nel 2021 il certificato di sostenibilità Global Sustainable Tourism Council (organizzazione dell'Onu per la tutela dell'ambiente), unica località in Alto Adige e tra le prime al mondo a essere stata certificata. Nota di folklore: se capitate qui a gennaio non perdetevi il Festival Internazionale di Sculture di neve che richiama artisti da ogni parte del mondo: tre giorni per scolpire capolavori che si scioglieranno a primavera.

segue >

Qui sotto, una radura incantata sull'Alpe di Fanes. Nella pagina a destra: in alto, Josef Innerhofer del caseificio Gatscher mostra tre forme di Alpino, un formaggio a pasta cotta stagionato 6 mesi. Accanto, l'azzurro lago di Anterselva, una valle ricchissima di cascate e corsi d'acqua; è circondato da un sentiero facilmente percorribile in estate. In basso, un'escursione in mountain bike nei dintorni di San Vigilio e la costruzione che ospita il museo Lumen, dedicato alla fotografia di montagna e ricavato nella ex stazione di arrivo della funivia; all'interno della terrazza protesa nel vuoto si trova l'Alpinn Food & Space Restaurant, regno dello chef tre stelle Norbert Niederkofler la cui cucina valorizza gli ingredienti d'alta quota.



Il mio viaggio prosegue a fondo valle: uscita dalla Val Marebbe mi dirigo verso Chienes per assaggiare i formaggi di Josef Innerhofer (Gatscher, il nome dell'azienda): casaro dal 2005, è stato uno dei primi ad aver iniziato questa attività artigianale quando nella regione la tradizione casearia non era ancora molto sentita. Tanto che nel 2022, alla premiazione dei migliori prodotti dei caseifici aziendali dell'Alto Adige, si è classificato primo sia nella categoria prodotto innovativo dell'anno, con il formaggio al pino mugo, sia nella categoria burro (per 1 kg del suo occorrono 24 litri di latte fresco). Una ventina di mucche di proprietà pascolano intorno al maso, alimentate dall'erba falciata ed essiccata in azienda con un sistema di economia circolare e sostenibile che riscalda anche la stalla. Con gli scarti della lavorazione del pino mugo della vicina distilleria di oli essenziali, Josef riscalda casa sua. Con la sola aggiunta di fermenti lattici, caglio e sale, il latte fresco delle sue mucche si trasforma in formaggi a latte crudo: freschi e aromatizzati alle erbe, a pasta dura o semidura, sia dolci che dal sapore più deciso. Immane anche il *Graukäse*, il formaggio grigio che si trova solo in Alto Adige. La produzione ha un calendario ben preciso e chi visita il caseificio, anche per fare una degustazione, può vedere la stanza dove i formaggi stagionano e la suggestiva vasca dove vengono posti nel bagno di acqua e sale. Comprarli nell'annesso negozio

dopo averli degustati è la cosa migliore, altrimenti bisogna cercarli in zona.

Dall'ecomaso all'acqua di Anterselva

Lasciata Chienes e la sua verde vallata (non perdetevi d'estate una nuotata nello specchio balneabile del lago di Issengo), sorpasso Brunico e da Perca salgo verso Amaten. Fuori dai circuiti turistici più noti, circondata da boschi di abeti rossi, vi si trova la Gasthof Oberraut che la famiglia Feichter gestisce da oltre 40 anni a 1240 metri di altitudine. I turisti affezionati e le persone del posto sanno che qui si mangia bene perché, come mi spiega Evelyn, in cucina con il padre e il fratello (la madre segue la sala), la famiglia produce quasi tutto quello di cui c'è bisogno. Una serra alimentata dai pannelli fotovoltaici nasconde un piccolo orto dove tutto l'anno crescono verdure ed erbe aromatiche che altrimenti sarebbe impossibile produrre. In campo aperto insalate, rape, carote, cavoli, patate e grani antichi trasformati in farina e semola nel mulino annesso. La carne proviene dal bestiame allevato nel maso, le uova dal pollaio, la selvaggina dai cacciatori locali. Una cucina dove non mancano guizzi creativi eseguiti con bravura chiude l'attività di famiglia. Ritornando verso Perca non meravigliatevi se qualche cerbiatto vi taglia la strada.

Arrivata al bivio con la statale 49 posso andare verso Valdaora o Anterselva. Scelgo quest'ultima, a Valdaora andrò domani mattina per una colazione pantagruelica. Da Rasun di Sotto si procede per diversi chilometri in un dolce paesaggio alpino fatto di prati, masi e boschi di conifere. Pian piano il panorama si riempie di vette che superano i 3000 metri: sono ben 28 cime e costituiscono la maggior superficie glaciale dell'Alto Adige.

In questa pagina, la Südtirol Arena Alto Adige, lo stadio di Rasun Anterselva che ospiterà le gare di biathlon dei XXV Giochi olimpici invernali di Milano-Cortina 2026. A destra, in alto: interno ed esterno della Gasthof Oberraut, albergo e ristorante di Amaten (frazione di Brunico) circondato dai boschi di abeti rossi, con gestione familiare e menu a base di ingredienti autoprodotti. Vi abbiamo fotografato le frittelle di patate che trovate in questo servizio. Accanto, malga Hofstatt di Anterselva di Sotto, a 1350 metri di quota, raggiungibile con una breve camminata. Serve tipici piatti tirolesi. In basso, la ricchissima prima colazione che ogni mattina coccola gli ospiti del rifugio Lorenzi di Sorafurcia (frazione di Valdaora).

SÜDTIROL ARENA ALTO ADIGE



Si trovano nel parco naturale Vedrette di Ries-Aurina che, insieme a quelli degli Alti Tauri e dello Zillertaler, formano la più vasta unione di aree protette d'Europa. La valle prosegue sino al passo Stalle ma paesaggisticamente culmina con il lago di Anterselva la cui immagine idilliaca non può che rimanere impressa negli occhi. Ghiacciato d'inverno, è circondato da una passeggiata che si può percorrere d'estate, ed è proprio l'acqua di questo lago alpino, insieme a quella delle cascate Egger e Klammbach, di sorgenti, ruscelli e fontane a caratterizzare Anterselva come la valle dell'acqua. Non manca, a Rasun di Sopra, il biotopo Rasner Moser, la più vasta torbiera dell'Alto Adige, un'area umida di 23 ettari dove vivono il tritone alpino, la cutrettola e anche una pianta carnivora, la drosera. Il silenzio della vallata si rompe solo in occasione delle gare di biathlon, sport di fortissima tradizione sin dagli anni '70 che unisce il tiro con la carabina allo sci di fondo. In queste occasioni, migliaia di spettatori occupano gli spalti della Südtirol Arena Alto Adige facendo un tifo da serie A, come ho ben notato con sorpresa durante le gare per la coppa del mondo a gennaio scorso. Nel 2026 Anterselva sarà sede dei Giochi Olimpici invernali proprio per questa specialità. Per chiudere la giornata mi mancava una sosta da Hofstatt, una delle dieci malghe sparse nella valle che si raggiunge solo a piedi con mezz'ora di passeggiata per gustare piatti tirolesi. Per finire faccio visita alla famiglia Steiner.

Di macelleria in macelleria

Per scoprire un Alto Adige fuori dai cliché bisogna conoscere lo spirito imprenditoriale degli Steiner che a Rasun di Sotto hanno iniziato tre generazioni fa l'attività di macelleria. Nel maso del XVI secolo dove tutto è cominciato si trova oggi un elegante negozio che vende carne e speck di produzione propria, i migliori prodotti tipici altoatesini e un'ottima selezione di vini, *segue >*



KAISERSCHMARRN

pag. 63

distillati e liquori del territorio. Qui Karin Steiner mi ha guidato in una degustazione di Speck Igp e Bauernspeck (prodotto solo con suini allevati nei masi dell'Alto Adige) per farmi poi assaggiare altri tagli di maiale come coppa, carré, spalla e pancia finemente affumicati e stagionati come vuole la tradizione. Il vecchio macello è stato spostato fuori dal paese diventando un moderno stabilimento che lavora selvaggina, carne bovina e suina per lo speck e le altre specialità della norcineria altoatesina, pluripremiate alle fiere di Francoforte e Stoccarda. Tutti i prodotti riforniscono anche l'ultima attività della famiglia: l'hotel quattro stelle Autentis.

Al rifugio Lorenzi si arriva da Sorafurcia, una delle quattro frazioni che compongono il paese di Valdaora, in Val Pusteria. La vista è spettacolare e i due Lorenzi (fratello e sorella) molto ospitali. Markus sta in cucina mentre Michela è in sala; è sua l'idea di cominciare la giornata offrendo agli ospiti che salgono al rifugio di primo mattino una colazione pantagruelica. La proposta è così abbondante che non si sa cosa scegliere: frullati, brioches, macedonia, muesli, affettati, strudel, torte, confetture fatte in casa, miele e piatti salati sono tutti ben disposti sul tavolo prenotato. Dopo, per smaltire, ci vorrà sicuramente una lunga camminata. La cucina di casa Lorenzi prosegue a pranzo con un menu dove la pasta è fatta in casa, il pane cotto nel proprio forno e la carne è quella del maso di famiglia, poco più sotto, macellata guarda caso dagli Steiner. Ma c'è anche il posto per banchetti, matrimoni e cerimonie, il tutto a 1650 metri d'altezza.

Non si può lasciare Valdaora senza aver visitato Meater, una macelleria fuori dagli schemi che sarebbe più facile immaginare a Milano che in Val Pusteria. Qui infatti Tom Mair, laureato in economia aziendale a Innsbruck, ha rilevato l'attività di



Photo T. Volang



In questa pagina, il castello di Brunico, fatto costruire nel 1251 dal principe vescovo di Bressanone Bruno von Kirchberg, da cui prende nome la cittadina. A sinistra, in alto, accanto al Kaiserschmarrn di malga Hofstatt, il punto vendita della macelleria Steiner, con speck e altri salumi di produzione propria. Più in basso, i dintorni di Valdaora e, sotto, due immagini di Meatery, macelleria d'avanguardia con cella vetrata di frollatura e distributore automatico di carne per acquisti rapidi giorno e notte.

famiglia rivoluzionandone il concetto. La carne in vendita appartiene a bovini con il marchio di qualità Alto Adige che impone libertà di movimento per gli animali, alimentazione naturale, lavorazione della carne nelle macellerie locali e consente la tracciabilità completa. Nella parte posteriore del negozio si trova il “meating point” dove si organizzano degustazioni per appassionati carnivori. Una modernissima cella tutta vetro mostra la carne che sta frollando in ben sei modi: a secco, in umido, con acqua gassata, con whisky, con cenere o avvolta nel burro. Un distributore automatico esterno consente l'acquisto di carni sottovuoto anche di notte, mentre lo shopping online spedisce ovunque i prodotti di Meatery. Gongolando tra modernità e tradizione, dopo Tom Mair non perdetevi le signore di Valdaora che ogni anno, a luglio, partecipano alle manifestazioni Vinissima e Birrissima preparando le frittelle tradizionali che un tempo si facevano solo nei giorni di festa: *tirtlan, mohnkrapfen, hasenohrl, niggilan, kniekiechl*. I nomi sono tanti e difficili da pronunciare ma fidatevi: questi dolci fritti sono tutti buonissimi.

A Teodone per il museo, a Brunico per lo speck

A meno di dieci chilometri da Brunico, si trova il ristorante dove mi concedo l'ultima tappa gastronomica del mio itinerario: lo Schöneck di Falzes, con una stella Michelin. Lo chef Karl Baumgartner gestisce il locale dagli anni '80 con la moglie Mary e il fratello Siegi che segue sala e cantina. Hansi, il terzo fratello, dal 2002 ha trasformato la sua passione per i formaggi in una vera attività diventando un famoso affinatore.

La cucina raffinata di Karl, che mixa ricette tirolesi con piatti della tradizione mediterranea, ha

fatto del ristorante una meta degli amanti dell'alta gastronomia e la stella rimane ben salda dal 1996. È suo lo stufato di capretto che trovate nelle foto e nelle ricette.

Dalla cucina stellata a quella antica dei masi, che era fatta di cereali, patate, uova, latte, formaggio e pane. Me lo racconta una guida al Museo provinciale degli usi e costumi di Teodone, frazione di Brunico, uno dei più bei musei a cielo aperto che io abbia mai visto. Aperto nel 1980, dopo 4 anni di lavori, copre un'area prativa di tre ettari riproducendo il mondo rurale altoatesino. La sua nascita si deve a Hans Griessmair, etnologo, appassionato degli usi e costumi della sua terra che aveva notato come la cultura contadina stesse cambiando. Tra gli anni '60 e '70 i masi infatti venivano abbandonati o venduti a favore di abitazioni dotate di elettricità e acqua corrente e di mezzi agricoli moderni. Griessmair incontrò il favore dell'amministrazione provinciale e incominciò a raccogliere attrezzi, strumenti agricoli e suppellettili per poi passare ai masi stessi: fra il 1977 e il 1993 sono stati smontati e ricostruiti circa due dozzine di antichi edifici, in gran parte risalenti al XVI e XVII secolo e provenienti da varie zone dell'Alto Adige. Nel 1985 sono stati integrati nel museo anche la residenza barocca Mair am Hof e il relativo fabbricato rustico che erano già in loco. Prendetevi tempo per visitarlo, potete mangiare anche al sacco sedendo sui prati tra un maso e l'altro: entrare in un edificio del '500 e toccare con mano le difficoltà dell'esistenza di generazioni di contadini, in un ambiente impervio come la montagna, fa riflettere sulla nostra vita di oggi.

segue >



Molto antica è anche la tessitura Franz, da nove generazioni nelle mani della stessa famiglia trasferitasi dalla Germania a Brunico negli anni '30. Nel bel negozio di via Pacher i tessuti sono lavorati artigianalmente da moderni telai meccanici che tessono lino irlandese a fibra lunga, lana e cotone egiziano finemente pettinato con disegni tradizionali o moderni realizzati in azienda. I vecchi telai fanno invece bella mostra di sé all'interno del negozio tra tovaglie, tappeti e coperte.

Passeggiare per Brunico è piacevole: elegante e vivace, ricca di bei negozi, è una cittadina dove si sta bene. Fondata nel XIII secolo dal vescovo Bruno a cui deve il nome, ha nella via Centrale il suo centro storico dal fascino antico. Lungo questa strada incontro la gastronomia- macelleria di Karl Bernardi che porta avanti, con tecniche d'avanguardia e sapienza artigiana, una tradizione iniziata dal bisnonno. La sua attività prosegue poco più avanti lungo il fiume Rienza con un ristorante-enoteca e il laboratorio dove viene prodotto uno dei migliori speck dell'Alto Adige, nonché il gulasch di cervo, cinghiale e manzo in lattina, specialità introdotta dal prozio nel 1920. Come tradizione comanda, per lo speck vengono lavorate quasi tutte le parti del maiale: le baffe sono salate a secco per quattro settimane con una concia segreta e l'affumicatura avviene a freddo bruciando segatura di abete, noce e betulla a temperatura controllata e alternando fumo e aria fresca. Infine saranno stagionate per sette mesi. La produzione è piccola, non supera il migliaio di pezzi ma lo speck di Bernardi viaggia per il mondo. Di fronte all'enoteca c'è la sede della vecchia azienda di famiglia, un ex mulino vecchio di due secoli e mezzo che, dopo anni di trascuratezza, Karl ha deciso di sistemare sia per fare un modello di restauro conservativo sia per esigenze produttive: qui ci sono le stanze di stagionatura del suo speck. Il resto della casa è un amarcord, ma tra tanti oggetti non passano inosservate le corna di un esemplare di bovino americano Longhorn Texas, che sono davvero possenti e lunghissime. Molti di questi animali nel 1945 vennero imbarcati negli Stati Uniti, arrivati al porto di Genova proseguirono su treni merci sino a Brunico per diventare, nella macelleria Bernardi, allora occupata dall'esercito degli Stati Uniti, carne in scatola per i soldati americani.

Il mio viaggio è finito e non mi resta che ringraziare Marco, Carlo, Carmen, Matthias, Maria, Manuela e naturalmente Thomas che mi hanno supportata, accompagnata e scarrozzata per ben due volte facendomi scoprire tanti angoli poco conosciuti del Plan de Corones.



STUFATO DI CAPRETTO
DELLA VAL PUSTERIA



In questa pagina, un dettaglio del Museo degli usi e dei costumi di Teodone, una grande area all'aperto in cui sono state ricollocate le strutture originali di antichi masi contadini, nonché attività artigianali e orti che riportano in vita il passato di queste valli. A sinistra, in alto, il secondo punto vendita della tessitura Franz, fondata a Brunico negli anni Trenta. Ancora oggi tesse eleganti tovaglie, tappeti e coperte in lino irlandese, lana e cotone egiziano. Accanto, lo chef Karl Baumgartner del ristorante stellato Schöneck, a Falzes, che ha cucinato lo stufato di capretto. In basso, Karl Bernardi, titolare di una gastronomia nel centro cittadino con una piccola produzione di speck raffinatissimo. Si ringrazia il B&B (Boutique & Breakfast) Niedermairhof che ci ha ospitati.

KAISERSCHMARRN (MALGA HOFSTATT)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
315 CAL/PORZIONE

per l'impasto 250 g di farina – 50 g di zucchero semolato – 500 ml di latte – 4 uova – 1 cucchiaino di rum – 1 pizzico di zucchero vanigliato – olio di semi di arachide – sale

per guarnire zucchero a velo – frutti di bosco – fragole – foglioline di menta

1 Sgusciate le uova in una ciotola, unite il latte, il rum e mescolate. Aggiungete lo zucchero semolato e il vanigliato, un pizzico di sale e infine la farina, un cucchiaino alla volta, continuando a mescolare bene con una frusta.

2 In una padella riscaldate un cucchiaino d'olio. Versatevi un quarto dell'impasto e fate cuocere. Appena la parte inferiore sarà dorata, girate e fate lo stesso sull'altro lato. Trasferite la frittatina in un piatto e tagliatela a strisce sottili; proseguite allo stesso modo con il resto dell'impasto.

3 Cospargete il Kaiserschmarrn di zucchero a velo e guarnite con frutti di bosco, fragole a pezzetti e foglioline di menta.

FRITTELLE DI PATATE (GASTHOF OBERRAUT)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

300 g patate farinose – 1 tuorlo – 70 g farina 00 – 1 cucchiaino di semi anice – olio di semi di arachide – sale

1 Sbucciate le patate e lessatele. Schiacciatele e, già fredde, impastatele con il tuorlo, la farina, l'anice e 4 g di sale.

2 Stendete l'impasto fino allo spessore di 2 mm e ritagliate tanti dischi con diametro di 7-8 cm.

3 Scaldate una padella con abbondante olio. Quando sarà ben caldo (180°), friggete i dischi su entrambi i lati. Lo chef ha servito le frittelle con crauti fermentati passati nel burro.

STUFATO DI CAPRETTO DELLA VAL PUSTERIA (RISTORANTE SCHÖNECK)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

1 kg di capretto a pezzi – 1 porro – 2 spicchi d'aglio – 1/2 peperoncino – 1 cucchiaino di senape forte – olio extravergine d'oliva

– 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro – 1 mazzetto di erbe (alloro, rosmarino, salvia, timo, menta, sedano selvatico, finocchio selvatico) – 100 ml di Marsala – 200 ml di rosso tipo Schiava – aceto di vino rosso – 1 piccola patata cruda – 1 litro di fondo di carne preparato con le ossa del capretto (o brodo saporito) – 250 g di patate lessate al dente – 300 g tra carote e rape cotte al vapore – sale – pepe

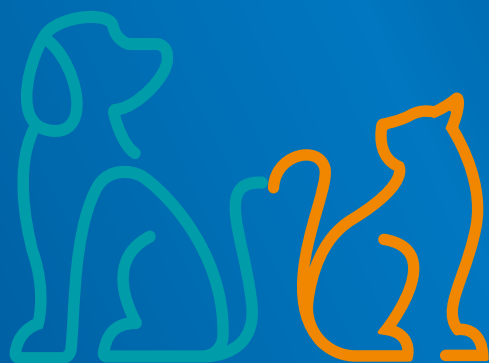
1 In un tegame di pietra ollare (o a fondo spesso) con qualche cucchiaino d'olio, stufate porro, aglio e peperoncino tritati, unite il concentrato e dopo un minuto sfumate con i vini. Aggiungete il fondo di carne (o il brodo) e, quando sarà bollente, anche la patata cruda sbuccata e grattugiata; cuocete ancora per un minuto e spegnete.

2 Spalmate la carne con la senape, salate, pepate e infornate per 10 minuti a 220° con poco olio finché prende colore.

3 Riprendete il tegame con il fondo, unitevi la carne e il mazzetto di erbe legato e stufate, coperto, per 90-110 minuti girando di tanto in tanto e versando poca acqua se occorre. Tagliate a tocchetti le patate lessate con le carote e le rape al vapore, unitele alla carne quasi a fine cottura, spruzzate con l'aceto, stufate qualche minuto e servite, se vi piace, con erbe aromatiche e rondelle di cipollotto.



NON È SOLO UN PREMIO!
È LO SNACK FUNZIONALE
CON SUPERFOOD



monGe®
Gift

GRAIN E GLUTEN FREE FORMULA
RICETTE MONOPROTEIN E VEGETAL FORMULA
INGREDIENTI BOTANICI

CERCALI NEL TUO PET SHOP DI FIDUCIA E ONLINE

NO CRUELTY TEST

MONGE
La famiglia italiana del pet food

GREENCOMPANY



Il Pesto di Pra' sceglie la Natura!

Il sapore del Pesto Genovese
in un packaging **Sostenibile**

#eatgreen



Visita il nostro SHOP ONLINE

ilpestodipra.com



FOTO CORTESIA CUTRERA



Olio Sicilia Igp, sapori dall'isola

TANTE VARIETÀ E TERRITORI DIVERSI
REGALANO UNA PRODUZIONE
ESTREMAMENTE RICCA E INTERESSANTE, DAI
MOLTEPLICI ABBINAMENTI IN CUCINA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia

Il successo dell'extravergine siciliano si deve soprattutto agli aromi suadenti, dalle intense note di pomodoro, degli oli dal carattere deciso ottenuti dalla Tonda Iblea. È una varietà originaria della zona sud-orientale che si sviluppa attorno ai Monti Iblei, ampio altipiano rurale tra Ragusa, Siracusa e Catania. Ma la realtà olivicola dell'isola, che risale all'epoca greca – la leggenda narra che fu la dea Cerere a insegnare al pastore siculo Aristeo la coltivazione dell'olivo e la lavorazione delle olive – è molto più sfaccettata. A raccontarne la grande diversità geografica e varietale sono le cinque Dop: Monti Iblei, Valli Trapanesi, Val di Mazara, Monte Etna, Valle del Belice e Valdemone,

VIRTÙ IN CUCINA E NON SOLO

Nell'Oasi Capparrina, tra Selinunte e Gibellina, in 150 ettari di oliveto nel cuore di un progetto di tutela della flora e della fauna, la famiglia Planeta produce olio extravergine di oliva biologico, alla base della cucina dello chef Angelo Pumili nella Foresteria Planeta Estate. Propone ricette di stagione incentrate sulla "ultrateritorialità" tra ingredienti autoctoni e ortaggi del proprio orto. Ma l'olio di Capparrina è anche alla base della nuova linea courtesy: un set di prodotti privi di parabeni, fragranze e coloranti artificiali e dal packaging 100% riciclabile (planetaestate.it).

che comprende gran parte della provincia di Messina. Dal 2016, poi, l'olio dell'intero territorio regionale è tutelato dalla Igp Sicilia, i cui produttori sono riuniti nel Consorzio Olio Sicilia Igp. Il novero delle cultivar ammesse è ampio e rispecchia la ricchezza dell'isola, prevedendo almeno al 90% varietà autoctone. Limitandoci alle più diffuse, oltre alla già citata Tonda Iblea, menzioniamo la Biancolilla (i cui frutti virano dal verde chiaro al viola passando per sfumature lilla), che dà oli piuttosto delicati dai sentori di mandorla, pomodoro fresco e carciofo; la Moresca, che dà oli dalle caratteristiche simili, con note di mela verde, erba tagliata, mandorla, pomodoro; la Nocellara del Belice, diffusa nella zona occidentale, alla base di oli più intensi ma equilibrati con toni di erba falciata, mandorla, pomodoro verde, carciofo; la Cerasuola, per oli più decisi per piccante e amaro, spicca- segue >

IL MUSEO DELL'OLIO DI CHIARAMONTE GULFI

Sette sale del bel Palazzo Montesano, edificio storico nel centro del borgo ibleo di Chiaramonte Gulfi (Ragusa) che si affaccia sul territorio circostante, ospitano un'interessante esposizione dedicata alla storia della lavorazione delle olive. Negli ambienti dalle volte a botte, nei bassi del palazzo, sono infatti conservati giare, strumenti di misura, utensili e suppellettili impiegati per la lavorazione e conservazione dell'olio. C'è anche una pressa del 1614, una mola in pietra e una pressa idromeccanica dei primi del Novecento. Il museo è aperto il sabato e la domenica dalle 9.30 alle 18 e dal martedì al venerdì su prenotazione. Per informazioni e appuntamenti contattare i numeri 0932.1846746 e 335.8324498.

SPAGHETTONI AL CAPULIATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti
– **10 pomodori secchi**
sott'olio – **40 g**
di mollica di pane
in cassetta – **8 foglie**
di basilico – **1 rametto**
di origano secco
– **peperoncino piccante**
in polvere – **2 rametti**
di origano fresco – **olio**
extravergine di oliva
– **sale**

1 Sgocciolate i pomodori dall'olio di conservazione, asciugateli con carta da cucina, tagliateli a tocchetti e trasferiteli nel mixer con un pizzico di peperoncino, le foglie di basilico, l'origano secco sbriciolato, 4-5 cucchiaini di olio e una presa di sale. Frullate fino a ottenere una crema omogenea.
2 Tritate la mollica di pane in cassetta nel mixer, tostatela in un padellino con 2 cucchiaini di olio su

fiamma bassa fino a quando diventa dorata. Trasferitela in un piatto rivestito con carta da cucina.
3 Cuocete gli spaghetti in acqua salata in ebollizione. Scolateli al dente tenendo da parte un mestolino di acqua di cottura e mescolatelo al mix di erbe preparato. Cospargete la pasta con la mollica, le foglioline di origano fresco e servite.



Scelti per la nostra ricetta

Cutrera Igp Sicilia – Frantoi Cutrera – Chiaramonte Gulfi (RG)

Blend di Biancolilla e Nocellara del Belice è un fruttato di media intensità con note di carciofo, erba tagliata ed erbe fresche aromatiche, dal piccante persistente. Ideale su pesce marinato, zuppe, carpacci, pinzimonio (bottiglia da 500 ml, 14 euro).

U' Ciuri Olio Igp Sicilia Bio – Miceli & Sensat – Roccamena (PA)

Da olive di varietà Nocellara del Belice coltivate in una zona dal microclima felice, è un fruttato medio dagli aromi spiccati di pomodoro ed erbe aromatiche con amaro e piccante in armonia. Perfetto con guazzetti di pesce (bottiglia da 500 ml, 24,50 euro).

Vico Rosella n. 1 Igp Sicilia – Vernèra – Buccheri (SR)

Blend di cultivar autoctone dei Monti Iblei, tra cui domina la Tonda Iblea, per un fruttato medio dalle belle note di pomodoro, erba verde e carciofo. Complesso ed equilibrato, chiude con piacevoli sensazioni amare e speziate. Ideale per primi piatti con pesce azzurro (bottiglia da 250 ml, 11 euro).

Tessuto Hue Table Stories
di Ambra Poli, piatto
di Caterina Von Weiss.
Indirizzi a pagina 114



FILIPPO FABBRI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA

"SPECIALISTA"

ALBICOCCHIE FLOPIA

NICOLA FABBRI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA

"SPECIALISTA"

ALBICOCCHIE LADY COT



ROMAGNA NOSTRA. TENIAM BOTTA.



Agribologna 
la qualità in persona



all' *tenero* albico

PIACEVOLMENTE ASPRIGNE, SUCCOSE E VELLUTATE
SONO PROTAGONISTE DI TORTE
E DESSERT FRESCHI E COLORATI, PERFETTI
PER LE MERENDE ESTIVE O PER CHIUDERE
LE CENE TRA AMICI

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina



cche

CLAFOUTIS AL LATTE
DI COCCO

pag. 78

In questa pagina:
(clafoutis di albicocche)
tovagliolo in lino leggero
in vendita da Society
Limonta. A destra: (torta
con ricotta e amaretti)
americana in cotone di
Society Limonta;
piastrella in pietra lavica
smaltata di Made a
Mano. Indirizzi a pagina
114



TORTA CON RICOTTA
E AMARETTI

In queste pagine:
(crostata frangipane)
piatti in ceramica fatti
a mano opachi di
L'Arte nel Pozzo.
Indirizzi a pagina 114





1



2



3



4



5



6

CROSTATA FRANGIPANE

MEDIA

PER 12 PORZIONI

PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 40 MINUTI

580 CAL/PORZIONE

per la frolla 325 g di farina + quella per la lavorazione

– 80 g di zucchero a velo – 50 g di farina di mandorle

– 150 g di burro – 1 uovo – scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato – sale

per la farcitura 180 g di burro a temperatura ambiente

– 150 g di zucchero – 3 uova – 180 g di farina di mandorle

– 75 g di farina – 1/2 stecca di vaniglia – 8 albicocche

1 Raccogliete in una ciotola le due farine, lo zucchero a velo e un pizzico di sale, mescolate e aggiungete il burro molto freddo a pezzettini: dovete ottenere un composto a piccole briciole. Unite anche l'uovo leggermente sbattuto in una ciotola con la scorza di limone. Potete eseguire la stessa operazione anche con un'impastatrice elettrica azionandola per pochi secondi alla volta fino a ottenere la consistenza desiderata senza scaldare eccessivamente il mix.

Trasferite la pasta sul piano di lavoro, lavoratela velocemente e formate una palla. Appiattitela leggermente con il matterello. Avvolgetela con la pellicola e fatela riposare in frigo per un paio di ore.

2 Riprendete la pasta, eliminate la pellicola e stendetela a uno spessore di 4-5 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato con il matterello.

3 Trasferite il disco di pasta in uno stampo da crostata con fondo amovibile e bordo ondulato (24 cm di diametro). Rivestitelo e rifilate i bordi. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Con i ritagli di pasta potete preparare dei biscottini.

4 Sciacquate le albicocche, asciugatele e tagliatele a spicchi, eliminando i noccioli. In una larga ciotola lavorate il burro con i semini ricavati dalla vaniglia con le fruste; unite lo zucchero e lavorate ancora il composto. Aggiungete le uova, uno alla volta, e le due farine miscelate a parte.

5 Distribuite la crema frangipane sulla base di frolla, livellandola con il dorso di un cucchiaino.

6 Sistemate sopra gli spicchi di albicocca. Cuocete nel forno caldo a 180° per 40 minuti. Lasciate raffreddare il dolce prima di servire. Se vi piace, decorate con granella di zucchero, mandorle spezzettate o fiori eduli essiccati.



TATIN AL TIMO
pag. 78



A sinistra: (tatin di albicocche) piatti dessert L'Arte nel Pozzo e Ceceramic. Sotto: (gallette di albicocche) piattino in ceramica fatto a mano di Forme di Farina. Nella pagina successiva: (torta morbida al mascarpone) tovagliolo a righe ramie in vendita da Society Limonta; piatto piano in ceramica L'Arte nel Pozzo; ciotolina in ceramica di Francesca Reitano. Indirizzi a pagina 114

GALETTE CON MORE
E NOCCIOLE

pag. 78

LA DOLCE VITA ALBICOCCHES

CLAFOUTIS AL LATTE DI COCCO

FACILE
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

4 uova – 125 g di zucchero – 100 g di farina – 45 g di burro fuso – 125 ml di latte di cocco – 75 ml di latte – 50 ml di panna – 500 g di albicocche – 30 g di cocco fresco – zucchero a velo per decorare

1 Separate 2 tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve, unendovi man mano metà dello zucchero.
2 Lavorate i tuorli e le due uova intere con il resto dello zucchero. Incorporatevi la farina; aggiungete 25 g di burro fuso, il latte, il latte di cocco e la panna miscelati un po' alla volta.
3 Amalgamate al composto gli albumi montati a neve e versatelo in una pirofila ovale o rotonda imburata generosamente. Affogate nel composto le albicocche lavate, tagliate a metà e private dei noccioli. Infornate a 160° per 35-40 minuti distribuendovi sopra il cocco, verso metà cottura, tagliato a lamelle sottili. Servite il clafoutis tiepido o freddo cospargendolo con poco zucchero a velo.

TORTA CON RICOTTA E AMARETTI

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina – 150 g di zucchero di canna fine – 100 g di burro – 1 uovo – 1/2 bustina di lievito per dolci – 40 g di amaretti – sale
per la farcitura 500 g di ricotta – 130 g di zucchero – 300 g di albicocche

1 Raccogliete nel mixer la farina miscelata con il lievito, lo zucchero di canna, gli amaretti sbriciolati, il burro a pezzettini e un pizzico di sale. Azionate l'apparecchio e riducete in briciole il mix. Aggiungete anche l'uovo leggermente sbattuto e frullate ancora un po'.
2 Trasferite in una ciotola e lavorate con le punte delle dita

per ottenere un composto a briciole. Distribuitene 2/3 in una tortiera a cerniera (24 cm di diametro) foderata con carta da forno.

3 Lavate le albicocche, denocciolate e tagliatele a pezzetti. Lavorate la ricotta con lo zucchero e distribuitela sopra al composto, poi aggiungete anche le albicocche a pezzettini, premendole un po'. Distribuite lungo il bordo il resto del composto a briciole, quindi cuocete nel forno caldo a 180° per 45 minuti.

TATIN AL TIMO

MEDIA
PER 4 TATIN (8 PORZIONI)
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

150 g di burro morbido (più 20 g per gli stampi) – 95 g di zucchero a velo – 40 g di farina di nocciole – 1 cucchiaino di cacao – 1 uovo – 250 g di farina + quella per la lavorazione – 20 piccole albicocche – 1 mazzetto di timo – 2 cucchiaini di zucchero di canna – sale

1 Lavorate il burro con lo zucchero a velo e il cacao; incorporate l'uovo, poi la farina, la farina di nocciole e un pizzico di sale. Formate un cilindro con la pasta, avvolgetelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per un paio di ore. Dividete il cilindro di pasta in 4 parti stendendola con il matterello sul piano leggermente infarinato e ricavate da ciascuna un disco di 16 cm di diametro.

2 Lavate e asciugate le albicocche, dividetele a metà privandole del nocciolo. Imburate 4 tegliette, cospargetele con lo zucchero di canna e sistemate dentro le albicocche con la buccia verso il basso. Distribuite qualche fogliolina di timo e coprite con i dischi di pasta, stendendola con il matterello sul piano leggermente infarinato. Premete delicatamente e bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta.

3 Cuocete le tatin nel forno già caldo a 180° per 35 minuti circa. Estraiete le tegliette dal forno e lasciatele intiepidire. Rovesciatele delicatamente sui piatti per sformarle. Se vi piace decorate con altro timo e fiorellini freschi edibili.

GALETTE CON MORE E NOCCIOLE

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
216 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina – 140 g di burro – 1/2 cucchiaino di zucchero – 1 cucchiaino di aceto – sale
per la farcitura 500 g di albicocche – 120 g di more – 80 g di nocciole – 1/2 limone – 1 cucchiaino di zucchero di canna

1 Lavorate nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale e metà del burro a pezzettini per ottenere un composto a briciole.
2 Trasferitelo sul piano di lavoro e unite il resto del burro tagliato a dadini di 1 cm di lato, l'aceto e 4-5 cucchiaini di acqua gelida. Lavorate brevemente con le mani senza incorporare completamente il burro, ma schiacciando i dadini infarinati tra le dita. Quando il composto inizierà a compattarsi, avvolgetelo con la pellicola e trasferitelo in frigo per 1 ora.
3 Riprendete la pasta e stendetela su un foglio di carta da forno, ricavando un disco di circa 30 cm. Trasferite il foglio di carta con la pasta su una teglia a misura. Distribuite sulla pasta, lasciando un bordo libero tutt'intorno, le albicocche tagliate a metà e private del nocciolo, le nocciole tritate grossolanamente e le more. Irrorate con poche gocce di succo di limone, ripiegate i bordi della pasta verso il centro, coprendo un po' il ripieno. Cospargete con lo zucchero di canna e cuocete nel forno caldo a 180° per 35-40 minuti. Sfornate e servite.



TORTA MORBIDA AL MASCARPONE

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
252 CAL/PORZIONE

300 g di farina – 1/2 bustina di lievito
per dolci – 3 uova – 175 g di zucchero
– 230 g di mascarpone – 400 g
di albicocche – burro e farina per
lo stampo – zucchero a velo – granella
di pistacchi – sale

1 Riducete le albicocche a spicchi eliminando il nocciolo. Montate le uova con lo zucchero per renderle chiare e spumose. Incorporatevi il mascarpone e lavorate ancora per amalgamarlo completamente. Aggiungete la farina setacciata con il lievito e unite un pizzico di sale.

2 Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera (24-26 cm di diametro). Imburrate e infarinate il bordo. Versatevi il composto

e affogatevi le albicocche tagliate a pezzetti.

3 Cuocete nel forno caldo a 180° per 40 minuti, testando la cottura con uno stecchino che, infilato al centro della torta, deve uscirne asciutto. Lasciate intiepidire prima di sformare e decorate il dolce una volta freddo, con zucchero a velo e granella di pistacchi.



Dall'orto AL MARE

TANTE VERDURE E ALCUNI PESCI. I
MENU COME QUESTO NASCONO
NEGLI ENTROTERRA DELLE
RIVIERE, NELLE CAMPAGNE CHE
PROFUMANO DI SALMASTRO.
LUOGHI SPENDIDI DOVE
SPENDERE PRANZI
INDIMENTICABILI

testi e cura di Cristiana Cassé, servizio di David Japy/Sunray
Photo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



PISSALADIÈRE CON
ALICI, OLIVE E CIPOLLE
CARAMELLATE

pag. 86



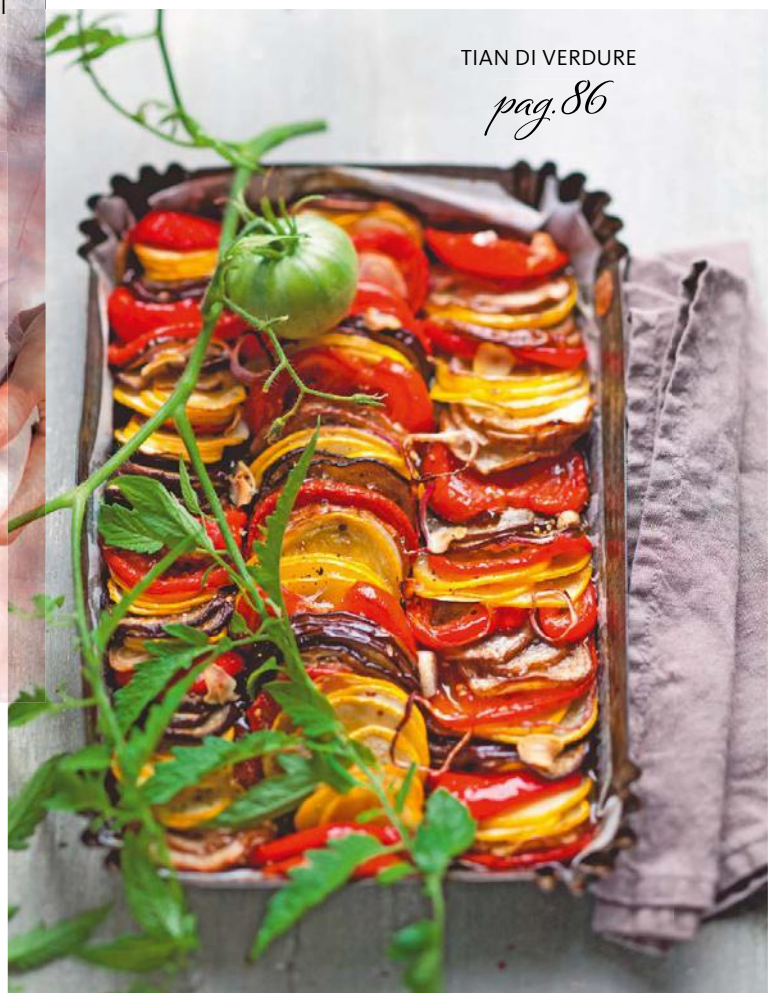
tavola o buffet?

Data l'occasione campestre, la tavola deve avere una mise en place informale e può fungere come semplice punto d'appoggio.

Le portate del menu, infatti, si prestano per essere gustate anche a buffet muovendosi in giardino a piacere.



GAZPACHO
DI POMODORI
E PESCHE
pag. 86



TIAN DI VERDURE
pag. 86

L'orto della casa al mare... È un luogo un po' magico, prodigo di regali colorati e con un "altro" sapore. Perfetto per fondersi con quello salino di alici, triglie e quant'altro arrivi dal porto, in un trionfo di genuina bontà. Il nostro menu celebra questa corrispondenza d'amorosi sensi ma, come sempre, si può prendere semplicemente spunto e gustarlo in qualsiasi altrove.

Un tris di entrée

Si inizia, come promesso, ad altissimo tenore di ortaggi con una spettacolare pissaladière: una sorta di focaccia nizzarda, che prevede una farcitura a base di cipolle caramellate con poco zucchero, olive nere e qualche alicetta per completare. Nel nostro caso, l'ulteriore aggiunta di aglio e rosmarino sposta il gusto verso il sud del

Mediterraneo rendendolo di grande soddisfazione. Corposa, calda e succulenta, la torta salata lascia spazio a un delizioso gazpacho di pomodori e pesche: frullati insieme, con un po' di cipollotto, aglio, aceto, menta e peperoncino, rinfrescano il palato stuzzicandolo e regalano una raffinatissima declinazione made in Italy della ricetta originale spagnola. A seguire, un goloso tian di peperoni, zucchine gialle, melanzane e pomodori. Facilissimo da preparare, è un piccolo jolly con il trucco. Funge da transizione tra un primo leggero e il secondo piatto di pesce, perfetti per una giornata calda ma, se preferite, potete spenderlo come sugo per condire una pasta, buona anche fredda. *segue >*





TRIGLIE ALLA GRIGLIA E VERDURE AL LIMONE

Eviscerate 24 triglie, lavatele, asciugatele e farcitele con sale, pepe e rametti di pimpinella; irroratele con olio.

Lavate 3 pomodori verdi, 3 pomodori costoluti e 3 zucchine gialle, asciugateli e tagliateli a fettine. Distribuiteli in un'insalatiera e conditeli con sale, pepe, olio e il succo di 1 limone. Cuocete le triglie sul barbecue 4-5 minuti per lato: giratele con delicatezza per non rovinarle. Servitele subito con le verdure al limone. Per 6 persone.

in ordine sparso

La presenza di molti ortaggi crea tra le varie ricette un'estrema coerenza e permette di gustarle in un ordine diverso da quello suggerito. In questo caso, rivedete il ritmo di preparazione, che potrebbe cambiare rispetto a quello indicato qui accanto.



MELANZANE CON RICOTTA
DURA E NOCCIOLE

pag. 86

Mentre si brinda con un fresco vinello, si accende il barbecue: un bel gioco, un sabato del villaggio in cui tutti si divertono nell'aspettativa di golosi piaceri. In questo caso si tratta di tenere triglie alla griglia (farcite con la pungente pimpinella), accompagnate da un'insalata di zucchine crude e pomodori croccanti. Intanto, nel forno cuociono le melanzane, che poi condite con ricotta dura, nocciole tostate e timo, riserveranno al palato piacevoli contrasti di consistenze ed esplosioni di sapori. Si conclude così la parte salata del menu, ma non le sorprese. Il dessert sembra un umile budino, invece è una crema inglese che profuma divinamente di salvia e di ananas. Una delizia sopraffina, semplice da preparare, con l'unico difetto di scomparire alla velocità della luce. Magari abbondate con le

MENU

Pissaladière con alici, olive e cipolle caramellate

MARINATE LE ALICI E CARAMELLATE LE CIPOLLE IN ANTICIPO. ALLESTITE E INFORMATE 30 MINUTI PRIMA DI MANGIARE.

Gazpacho di pomodori e pesche

PREPARATELO UN PAIO D'ORE PRIMA DEL PRANZO CONSERVANDOLO IN FRIGORIFERO.

Tian di verdure

POTETE CUCINARLO CON LARGO ANTICIPO E SERVIRLO A TEMPERATURA AMBIENTE OPPURE RISCALDARLO IN FORNO A 100° PER 4-5 MINUTI.

Triglie alla griglia e verdure al limone

TENETE LE TRIGLIE PULITE IN FRIGO E GRIGLIATELE AL MOMENTO. PREPARATE LE VERDURE POCO PRIMA DI CUOCERE IL PESCE.

Melanzane con ricotta dura e nocciole

INFORNATELE SUBITO PRIMA DI CUOCERE E MANGIARE IL PESCE. CONDITELE CON RICOTTA E NOCCIOLE AL MOMENTO DI SERVIRE.

Crema inglese alla salvia e ananas

PREPARATELA COME PRIMA COSA AL MATTINO E TENETELA IN FRIGO FINO ALL'ULTIMO.

CREMA INGLESE ALLA SALVIA
E ANANAS

pag. 86





PISSALADIÈRE CON ALICI, OLIVE E CIPOLLE CAMELLATE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta brisée – 5 cipolle rosse – 12 alici – 1 vasetto di olive nere al forno – 1 spicchio d'aglio – 4 rametti di rosmarino – 1 cucchiaio di zucchero di canna – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Private le alici di testa e interiora, apritele a libro e diliscatele. Lavatele, asciugatele e mettetele in un piatto fondo. Irroratele con un po' d'olio e lasciatele marinare.

2 Intanto, sbucciate le cipolle e l'aglio: tagliate a fettine le prime e tritate il secondo. Soffriggete le cipolle in padella con un po' d'olio, aggiungete l'aglio e fate insaporire per 2 minuti. Unite lo zucchero, 2 cucchiai di acqua e gli aghi di 3 rametti rosmarino. Salate, pepate, mescolate e cuocete coperto per 15 minuti: le cipolle devono caramellare ma non asciugarsi.

3 Stendete in una teglia la pasta con la sua carta. Piegate verso l'interno 1 cm circa di brisée per creare un bordo. Riempite il centro con le cipolle caramellate e il loro sugo, distribuitevi sopra le alici e le olive e infornate a 180° per 20 minuti, o finché la pasta sarà dorata. Cospargete con il rosmarino rimasto e servite.

GAZPACHO DI POMODORI E PESCHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 SECONDI
185 CAL/PORZIONE

600 g di pomodori maturi – 3 pomodorini ciliegini – 4 pesche gialle – 10 foglie di menta + qualcuna per servire – 1 cipollotto – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di aceto balsamico – 1/4 di peperoncino fresco – sale – pepe

1 Incidete a croce la base dei pomodori, tuffateli in acqua

bollente per 30 secondi, scolateli, raffreddateli in acqua ghiacciata e spellateli. Lavate le pesche, denocciolatele e tagliatele a pezzi grossolani: tenete da parte 1/2 pesca che ridurrete a fettine al momento di servire. Sbucciate il cipollotto e tagliatelo a pezzetti eliminando 3/4 del gambo. Sbucciate l'aglio e privatelo del germe interno.

2 Frullate i pomodori spellati con 1 dl di olio. Poi, frullando a ogni aggiunta, unite via via le pesche a pezzetti, il cipollotto, l'aglio, l'aceto, la menta e il peperoncino. Salate, pepate e riponete in frigo per 1 ora.

3 Mescolate il gazpacho, versatelo nei bicchieri e guarnite con i ciliegini tagliati a metà, la mezza pesca tenuta da parte a fettine, qualche fogliolina di menta e un filo d'olio.

TIAN DI VERDURE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
98 CAL/PORZIONE

2 peperoni rossi – 3 zucchine gialle – 2 melanzane lunghe – 4 pomodori – rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale in fiocchi – pepe

1 Lavate gli ortaggi, asciugateli e tagliateli: i peperoni a grossi pezzi, tutti gli altri a rondelle.

2 Foderate una pirofila di 20x26 cm con carta da forno, ungetela con un po' d'olio e distribuitevi pochi aghi di rosmarino. Unite le verdure alternandole e mantenendo le fettine quasi in verticale.

3 Salate, pepate, irrorate con altro olio e infornate a 180° per circa 30 minuti, o finché le verdure inizieranno a dorare sui bordi. Servite il tian tiepido o a temperatura ambiente.

MELANZANE CON RICOTTA DURA E NOCCIOLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
90 CAL/PORZIONE

3-4 melanzane medio-piccole – 150 g di ricotta dura

– 35 g di nocciole sgusciate – 2 spicchi d'aglio – 8 rametti di timo + un po' per servire – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli spicchi d'aglio, privateli del germe interno e tritateli. Sbriciolate la ricotta.

2 Tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza e incidete la polpa con tanti tagli incrociati. Adagiatele, con la parte tagliata verso l'alto, in una teglia foderata con carta da forno. Conditele con un po' d'olio, l'aglio, le foglioline del timo, sale e pepe: infornatele a 200° per 25 minuti circa.

3 Intanto, tostate le nocciole in un padellino, senza aggiungere grassi, mescolando di tanto in tanto e controllando che non brucino. Sfornate le melanzane, distribuitevi sopra la ricotta e le nocciole e guarnite con qualche rametto di timo. Servite subito.

CREMA INGLESE ALLA SALVIA E ANANAS

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

5 dl di latte – 60 g di zucchero – 4 uova e 2 tuorli – 25 g di panna fresca – 5 foglie di salvia – 2 cucchiai di succo d'ananas

1 Lavate le foglie di salvia e asciugatele. In un pentolino, portate a leggero bollore il latte con la panna. Spegnete il fuoco, unite la salvia e il succo d'ananas e lasciate in infusione coperto per 30 minuti.

2 Infornate a 130° un'ampia pirofila riempita per metà di acqua calda. Filtrate il latte aromatizzato. Sbattete le uova e i tuorli con lo zucchero, unite a filo il latte caldo mescolando lentamente con una frusta.

3 Versate la crema in 6 piccoli vasetti e infornateli adagiandoli nella pirofila con l'acqua: cuocete per 30-40 minuti. Lasciate raffreddare e metteteli in frigo per almeno 2 ore.



COSA BERE

PER QUESTO MENU COSÌ LEGGIADRO SCEGLIAMO DUE VINI BIANCHI; UNO CON LE BOLLICINE PER LE PRIME PORTATE E L'ALTRO FERMO PER LA PARTE CONCLUSIVA DEL PRANZO. SULLA PISSALADIÈRE SPENDIAMO UN MOSCATO BIANCO D'ASTI IN VERSIONE SECCA, COME QUELLA DI EZIO CERRUTI: È IDEALE PER L'ABILITÀ DI NON PERDERE DI VISTA NESSUNO DEGLI INGREDIENTI, COMPRESA LA PASTA BRISÉE, CHE RISPONDE CON UN GIOCO DI RITORNI PERCETTIBILE NEL RETROGUSTO. AFFRONTATA QUESTA PROVA, IL MOSCATO SECCO SI APPOGGIA ANCHE SUL TIAN, CHE SI FA ASSORBIRE DALLE VERDURE DIVENTANDO PRATICAMENTE UN LORO INGREDIENTE. INTANTO SI PREPARA ALL'INGRESSO UN BIANCO FERMO, DOTATO DI UN SAPORE MENO NETTO: UN VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, CHE PUÒ GIOCARE SU DIFFERENTI LIVELLI DI MORBIDEZZA, COSÌ DA RISPETTARE LA FIBRA DELLE TRIGLIE E NON ESSERE INTIMIDITO DALLA VERACE SALINITÀ DELLE MELANZANE. PER IL DESSERT, UN MISTRÀ SECCO VA A PRENDERSI IL SEGRETO DELL'ANANAS E LASCIA PASSARE LA CREMA, REGALANDO UN RISULTATO PULITO E MAI STUCCHEVOLE.



In primo piano l'inserto cuocipasta della linea Attiva in acciaio inox con superficie interna ed esterna lucida e maniglie con rivetti in acciaio inox a tenuta rinforzata (€ 140); sullo sfondo a destra, la parte forata del cuocipasta Glamour in acciaio inox adatto per la pentola antiaderente della stessa linea (€ 96). Infine, sullo sfondo a sinistra, lo scolapasta Linea 1950 dal design rétro in acciaio inox con manici elettrosaldati (€ 130,50).

Mepra Indirizzi a pagina 114



Scolapasta

OGGI SONO IN MATERIALI
INNOVATIVI, DI DIMENSIONI
DIVERSE, PIEGHEVOLI,
ESTENSIBILI, TRA IL
FUTURISTICO E IL RÉTRO

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**,
ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**,
styling di **Alkémia**

È l'oggetto indispensabile per preparare un piatto di pasta e fa parte della dotazione di base di qualsiasi cucina italiana: lo scolapasta ha una storia antica e al tempo stesso contemporanea perché si è rinnovato nei secoli con l'evoluzione delle forme, dei materiali e delle nostre abitudini culinarie. Talmente importante da meritare una sezione tutta per sé all'interno del Museo della Pasta di Parma, con esemplari antichi e modernissime interpretazioni dei designer contemporanei. L'antenato dello scolapasta pare vada ricercato tra gli arcaici colini e setacci in vimini con cui veniva filtrato il vino nell'antichità. L'utilizzo per la pasta è documentato la prima volta nel 1363 dai lasagnari genovesi che usavano un *caza lasagnaria* per scolare le

trenette, anche se somigliava più a un mestolo forato. Il primo disegno che ritrae uno scolapasta vero e proprio – chiamato “foratore” – risale invece al 1570 e lo si trova

nel celeberrimo libro *Opera* di Bartolomeo Scappi, il cuoco dei papi. Essendo un oggetto di uso comune, lo scolapasta in ogni epoca è stato realizzato con i materiali di facile reperimento: i primi furono certamente quelli in terracotta forata. Ancora oggi a Burgio, in Sicilia, nelle botteghe che continuano a lavorare secondo tradizione si trovano i tipici scolapasta in ceramica, perlopiù usati come oggetti decorativi e portafrutta nelle cucine più rustiche e tradizionali.

Dopo quelli in terracotta, iniziano a farsi notare gli scolapasta in metallo (bronzo e rame soprattutto) dalle

accessori' no limits

Presenti in ogni cucina hanno svariati compiti: oltre a eliminare l'acqua di cottura della pasta, sono ideali per sciacquare frutta e verdura; maneggevoli e semplici da impugnare, alcuni hanno caratteristiche speciali come sdoppiarsi per cuocere diversi formati di pasta o di verdure.

FUSILLOTTI FREDDI CON ACCIUGHE, BURRATA E LIMONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

**300 g di fusillotti –
4 zucchine medie –
1 spicchio d'aglio –
40 g di pinoli – 250 g
di burrata – 8 filetti di
acciuga sott'olio –
1 limone non trattato
– 1 mazzetto di basilico
– olio extravergine
d'oliva – sale**

1 Lavate e mondate le zucchine, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e cuocetele per 5 minuti in una padella con 3 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale e una presa di sale. Lasciatele intiepidire, eliminate l'aglio e frullatele nel mixer con i pinoli, una manciata di foglie di basilico lavate e asciugate e un pizzico di sale.

2 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, tenete da parte un mestolino di acqua, scolatela al dente e conditela con la crema di zucchine diluita con l'acqua tenuta da parte. Unite i filetti di acciuga tagliati a tocchetti e la scorza di limone grattugiata, mescolate, distribuitela nei piatti e aggiungete la burrata tagliata in 4 porzioni e qualche fogliolina di basilico.

forme più malleabili e dalle sembianze molto simili a quelli che conosciamo oggi: una semisfera traforata e dal fondo rotondo, con due manici laterali e tre piedini per poter stare in piedi e appoggiarsi in un lavandino dove l'acqua in eccesso è libera di scorrere attraverso i fori.

Col passare del tempo, se la forma non evolverà eccessivamente, lo faranno invece i materiali: al passo con le nuove scoperte contribuiranno a rendere lo scolapasta sempre più leggero, maneggevole ed economico. Ecco allora strumenti in alluminio, ferro smaltato, acciaio, plastica e silicone. Bisogna attendere i tempi moderni perché i designer si sbizzarriscano innovandone la forma per dare allo scolapasta la dignità di un vero e proprio oggetto d'arredo, così da farlo uscire dagli scaffali della cucina per esibirlo. Iconici sono lo scolapasta a forma di cono rovesciato di Alessi disegnato nel 1990 da Philippe Stark o il modello "Ricciolo" di Teseo Berghella per Bugatti. Talmente belli che vengono usati pure come porta frutta, ma anche talmente utili che il loro compito non si può limitare alla pasta: si usano per lavare gli ortaggi, i frutti e tutto ciò che necessita una passata d'acqua e, naturalmente, anche per scolare legumi o cereali. E per concludere una curiosità: nel 2005 l'americano Bobby Henderson fondò la religione dei pastafariani, seguaci del Prodigioso Spaghetto Volante. Il pastafarianesimo è presente dal 2012 anche a Roma ed è guidato dal Sommo Pastefice Giorgio De Angelis, autoproclamatosi Primo Pappa. Religione che ha i suoi comandamenti, chiamati Condimenti, e un copricapo ufficiale: lo scolapasta!

Ciotola Claylab, posate Rivadossi e tovaglietta americana Society Limonta. Indirizzi a pagina 114





Non passa inosservato in cucina l'iconico scolapasta The Max le chinois disegnato da Philippe Starck, in acciaio inox esterno lucido e interno satinato, con piedini in fusione di ottone (€ 395). **Alessi**

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Non è necessario essere un Pastafariano per apprezzare Spaghetti Monster dai manici a forma di occhi, basta avere un po' di umorismo; è in polipropilene senza Bpa (cm 31x19x22, € 18,90).

Ototo, distr. da phorm(a)



Dedicato a chi ha problemi di spazio, lo scolapasta in silicone platinico, materiale di altissima qualità e purezza, che si richiude su se stesso diventando ultrapiatto (cm 23x13,5/3,8, € 24,90). **Lékué**



In acciaio inox satinato, lo scolapasta della gamma "gluten free" ha un dettaglio che lo rende riconoscibile a prima vista: il manico Pvd oro; dedicato ai celiaci, limita il rischio di contaminazioni crociate di alimenti (diam. cm 24x12h, € 102,50). **Paderno**



Rettangolare e con manici estensibili fino a 58 cm, lo scolapasta Deluxe si adatta a tutti i lavelli ed è perfetto anche per sciacquare frutta e verdura; in acciaio inox, ha supporto antiscivolo che ne garantisce la stabilità (cm 34x24,5x11,5, da € 49). **Küchenprofi**



Così bello da meritare un posto in prima fila sul piano cucina. Il colapasta in rame di 1,2 mm ha manici e piedini in fusione di ottone artigianali; anche i fori sono realizzati a mano (diam. cm 27,5x14h, € 230). **Navarini**



La disposizione dei fori dello scolapasta Cosmo evoca gli astri celesti; in polipropilene riciclabile, è ergonomico, ha un'ottima stabilità sui quattro piedini, si trova in 6 colori e si è aggiudicato il Red Dot Design Award 2022 (€ 17,90). **Blim Plus**

INTERVISTA



La parola all'esperta

PRODUCT MANAGER DI PADERNO, MARCHIO ITALIANO CON QUASI 100 ANNI DI STORIA, DANIELA MONTI CI SVELA I PLUS TECNICI DI QUESTO IMMANCABILE UTENSILE.

QUALI ATTENZIONI CARATTERIZZANO GLI SCOLAPASTA NELLE LINEE PER LA CUCINA?

REALIZZIAMO PRODOTTI PER CHEF E PROFESSIONISTI E LA QUALITÀ DI STRUMENTI DESTINATI A UTILIZZI COSTANTI E INTENSIVI È SEMPRE AL MASSIMO. NELLE VERSIONI PIÙ TECNICHE, LO SCOLAPASTA HA FORMA SEMISFERICA O TRONCOCONICA PER ADEGUARSI ALLE VARIE TIPOLOGIE DI PENTOLE, VARI DIAMETRI, BASI STABILI E MANICI MANEGGEVOLI ED ERGONOMICI.

QUALI SONO I MATERIALI PIÙ USATI E QUALI I MIGLIORI?

ALLUMINIO E PLASTICA RISULTANO SENZ'ALTRO PIÙ LEGGERI E AGGIUNGONO L'ELEMENTO COLORE. MA SE CONSIDERIAMO RESISTENZA, IGIENE E DURABILITÀ, LA SCELTA DELL'ACCIAIO INOX È QUALITATIVAMENTE LA MIGLIORE.

QUANTE FUNZIONI POSSONO AVERE OLTRE A SCOLARE LA PASTA, LAVARE FRUTTA E VERDURA?

PROPONIAMO VERSIONI LEGGERE E FLESSIBILI, PERFETTE ANCHE PER RISCACQUARE E DRENARE RISO, QUINOA O CEREALI E, SOPRATTUTTO, PER LA COTTURA A VAPORE.

in prima visione



Offre una visione a 360° la pentola The Glass Pot in vetro borosilicato resistente alla fiamma (diam cm 24, € 200); al suo interno la coppia di cuocipasta in acciaio inox lascia la scelta della preparazione di due formati diversi, anche con tempi di cottura differenti; sono completi di manico a pinza utile per scolare la pasta (€ 35 l'uno). **KnIndustrie**



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Red Bolla? It's Bonarda DOC!

Anima milanese e spirito intrattenitore.
Made in Oltrepò Pavese.



consorzioviniooltrepo.it

Il rosato di Bolgheri

È IL CAVALIER GENTILE DELL'ENOLOGIA ITALIANA E NASCE PER LA SUA SENSIBILITÀ GASTRONOMICA: DAI FINGER FOOD AGLI ANTIPASTI, DAI PRIMI ALLE CARNI BIANCHE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia



Bolgheri è frazione del Comune di Castagneto, il cui nome un tempo era associato alla famiglia Della Gherardesca che da secoli possedeva l'Alta Maremma, detta Pisana. Poi, a metà Ottocento, in virtù delle proteste contadine che pretendevano una più equa suddivisione delle terre lavorate, perse l'associazione nobiliare e divenne Marittimo. È dal 1907 che lo conosciamo com'è oggi, Castagneto Carducci, in onore del poeta che in un componimento aveva immortalato quello scorcio di Versilia, la terra dov'era nato e aveva trascorso l'indimenticata fanciullezza. Peraltro, fu merito del medico condotto Michele Carducci, padre di Giosuè e sostenitore delle idee liberali, se gli agricoltori presero coraggio e ottennero condizioni migliori. Della poesia che s'intitola *Davanti a San Guido* è di solito citata la prima

quartina, nella quale egli ci riferisce dei due filari di pioppi che accompagnano la strada dall'Oratorio di San Guido fino a Bolgheri. Ma se avessimo la pazienza di leggerla tutta potremmo cogliere la singolare fusione tra collina, pianura e mare in un unico ambiente, il territorio dove nascono i vini del nostro servizio. Ci accorgeremmo anche che non parla di fiori di vite o di grappoli. Forse a quel tempo i vigneti della zona non erano considerati all'altezza di aree toscane più reputate. Secondo alcune fonti, non era luogo da vino buono. L'ecosistema pareva adatto ad altre coltivazioni oppure a lasciar prosperare la macchia costiera e i suoi inebrianti profumi. Cionondimeno si trovano documenti che sin dal Basso Medioevo attestano l'acquisto ben pagato di vini eccellenti.

segue >

CORNETTI SALATI CON
ROBIOLA E SPECK

pag. 96

l'abbinamento

ACCIARE QUESTA RICETTA FA CAPIRE CHE IL ROSATO NON È STATO INVENTATO PER MISCHIARE UN BIANCO E UN ROSSO MEDIOCRI, O PEGGIO DARE UN INDIRIZZO DIVERSO A UVE NERE NON MERITEVOLI DI UNA VINIFICAZIONE COMPLETA, MA UN MERAVIGLIOSO MINISTRO DELLA TAVOLA. VEDIAMO, PER ESEMPIO, LA RELAZIONE INTRIGANTE FRA L'AFFUMICATO E IL CREMOSO COLTA DAL VINO DI BOLGHERI CON UNA MISURA IMPECCABILE INTERPRETATA DIVERSAMENTE DAI TRE PROTAGONISTI. LA VERVE DEL FRIZZANTE **ROSATO DI MICHELE SATTA** NON COMPROMETTE IL GODIMENTO DI QUELLA FRAGRANZA TRA IL MORBIDO DIFFUSO ALL'INTERNO E IL RIVESTIMENTO APPENA APPENA CROCCANTE. SI CAPISCE PRESTO CHE IL **3 FILE DI PIETRA NOVA**, CARATTERIZZATO DA UNA LIEVE NOTA FERROSA, PRIVILEGIA LA RELAZIONE CON LO SPECK: QUI È IL SOFFICE DELLA BRIOCHE A MEDIARE TRA IL VINO E ROBIOLA. IL PROFUMO DI MACCHIA MEDITERRANEA DEL **MAREVIGLIA DI CAMPO ALLE COMETE** DUEtta CON I SEMI DI SESAMO, IL VINO ASSORBE LA PERSISTENZA DEL CIBO E NE RESTITUISCE LA FUSIONE NEL RETROGUSTO.

TRABACCOLARA DI VIAREGGIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

300 g di linguine – 200 g di filetti di triglia – 200 g di filetti di gallinella – 300 g di filetti di scorfano – 200 g di filetti di tracina – 4 pomodori perini maturi – 1 dl di rosato di Bolgheri – 1 spicchio d'aglio – qualche rametto di prezzemolo – 3 dl di brodo di pesce – olio extravergine d'oliva – sale

1 Incidete la buccia dei pomodori, scottateli per 30 secondi in acqua in ebollizione, scolateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio, pelateli, eliminate i semi interni e riducete la polpa a dadini.

2 Verificate che i filetti di pesce non conservino delle spine, poi riduceteli a tocchetti. Sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo a metà, eliminate l'anima centrale e lasciatelo dorare in padella con 4 cucchiaini di olio. Eliminatetelo e cuocete i tocchetti di filetti in padella su fiamma vivace per un minuto, salate, versate il vino e lasciatelo evaporare.

3 Aggiungete la dadolata di pomodoro e il brodo di pesce ben caldo, mescolate delicatamente e proseguite la cottura per 5 minuti. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, versatela nella padella con il sugo, mescolate, lasciatela insaporire su fiamma media per 30 secondi e servite con foglioline di prezzemolo.

l'abbinamento

LEGGERE GLI INGREDIENTI DI UN SUGO DI PESCE QUASI MAI BASTA A COMPRENDERNE LA PORTATA, LA CONCENTRAZIONE DEL GUSTO, LA COMPLESSIVA SAPIDITÀ E, TALVOLTA, LA PICCANTEZZA. PER SCEGLIERE IL VINO APPROFONDIAMO IL PROCEDIMENTO, A COMINCIARE DAL MODO DI INTRODURRE IL POMODORO, DA COME CUOCIONO E PER QUANTO TEMPO LE DIFFERENTI MATERIE DI MARE. CONSIDERIAMO LA NOSTRA RICETTA DI MEDIA-LIEVE INTENSITÀ PERFETTA PER I ROSATI DEL BOLGHERESE. **L'ARCANTO DEI SERNI** HA UNO SLANCIO MINERALE CHE ATTRAVERSA LA LINGUA COME UNA

SCOSSA ELETTRICA, LE SENSAZIONI SALINA E ACIDULA TROVANO UNA POLPA DA ADDENTARE E, SODDISFATTE, SI LASCIANO CULLARE DALL'AZIONE DELLA PASTA. CON IL **ROSATICO DI POGGIO AL GRILLO** LA PARTITA SI GIOCA SUL PIANO ODOROSO E AROMATICO: PRIMA I SENTORI CHE AVVERTIAMO ANNUSANDO, POI ATTRAVERSO IL FLUSSO VIBRANTE DELL'EFFLUVIO CHE SI CONSOLIDA IN BOCCA E CHE DEFINIAMO AROMATICO. LA SOSTANZA DEL **RUSÌ DI CHIAPPINI** VA AL CUORE DEL PIATTO E LAVORA DALL'INTERNO COME UN ARTISTA CHE NE DIPINGE LA CAVERNA.



In ogni caso, a cavallo tra i secoli XIX e XX, i vigneti dell'Italia centrale stavano vivendo la difficile ricostruzione dopo la devastante invasione della fillossera. È qui che appare la figura chiave della storia enologica bolgherese: il marchese Mario Incisa della Rocchetta nel 1930 sposa Clarice della Gherardesca e insieme decidono di vivere nella Tenuta San Guido. Su quest'uomo illuminato si potrebbe scrivere a lungo, qui ci soffermiamo sui riferimenti più celebri. Il primo è Ribot, un cavallo straordinario allevato e allenato sotto la sua cura. Poi il WWF Italia che nacque nel 1966 e mosse i primi passi nel bolgherese, grazie all'impulso

dei fondatori, Mario Incisa e Fulco Pratesi. Era cominciato tutto nel 1959, quando il Marchese decise di trasformare nel primo rifugio faunistico privato italiano la riserva di caccia agli uccelli acquatici della Tenuta. Infine il soggetto che ha svelato al mondo del vino il territorio di Bolgheri e la Tenuta San Guido, il Sassicaia. Il nome si riferisce alla base ciottolosa sulla quale hanno messo radici le varietà presenti a Bordeaux che Mario Incisa, appassionato di vino sin dalla giovinezza, immaginava avrebbero funzionato nella Maremma Pisana. I suoi esperimenti risalgono alla fine degli anni Quaranta. A mano a mano che i due



SOVRACOSCE DI POLLO ALLA GRIGLIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
345 CAL/PORZIONE

8 sovracosce di pollo senza pelle
– 2 lime – un cucchiaino di bacche di coriandolo – 1/2 melone – 100 g di rucola – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Spremete i lime, emulsionate il succo in una grossa ciotola con 5 cucchiaini di olio, una presa di sale, una macinata di pepe e le bacche di coriandolo pestate in un mortaio; unite le sovracosce di pollo e lasciatele marinare per 30 minuti rigirandole di tanto in tanto.
2 Scaldare una piastra per la cottura ai ferri, abbassare la fiamma al minimo, unire le sovracosce scolate dalla marinata e cuocerle per 6-7 minuti. Giratele e cuocerle per lo stesso tempo. Alzare la fiamma e proseguire la cottura per altri 2 minuti per lato, in modo che diventino dorate.

3 Regolate di sale e servitele con il melone pulito e tagliato a tocchetti e la rucola lavata e asciugata conditi con 3 cucchiaini di olio e una presa di sale.

l'abbinamento

LA VERSATILITÀ DEI MIGLIORI ROSATI DI BOLGHERI SPOSA LE CARNI BIANCHE SAPORITE E TENACI. TUTTAVIA, LA RICETTA PONE ALL'ATTENZIONE IL MELONE E LA RUCOLA, GUARNITURE CHE DI SOLITO SI MANGIANO DA SOLE, COME A "PULIRE LA BOCCA". IN TAL CASO PERÒ, PROPRIO SULLA SCIA DEL MODO PLASTICO CON CUI IL VINO BOLGHERESE MOSTRA I SUOI LATI – UN "TRASFORMISTA" – IL PIATTO

È UN CALEIDOSCOPIO CON LA PROFUMATA E SAPIDA MARINATURA, IL POLLO E LA SUA COTTURA, UN FRUTTO DOLCE E UN VEGETALE CRUDO E AMAROTICO. ALLE RAFFINATE PROPORZIONI DEL **BOLGHERI ROSATO DI MULINI DI SEGALARI** AFFIDIAMO IL TRATTAMENTO DI OGNI COMPONENTE IN UN'INSISTENTE SEQUENZA SAPORITA E TATTILE. LA MAGGIORE PRESENZA DEL CABERNET FRANC DONA UN

TENORE PIÙ DECISO AL **CASSIOPEA DI POGGIO AL TESORO** CHE SARÀ APPREZZATO DA CHI AMA CONTATTI NETTI ED EREDITÀ GUSTATIVE SULLE QUALI NON DISCUTERE. L'OPPOSTO DEL **BREZZAROSA DI CAMPO AL PERO** LA CUI PRIMA QUALITÀ È LA PACE, COME SE NON VOLESSE DISTURBARE IL PIATTO DA QUEL LETARGO CHE COMINCIA DOPO LA COTTURA.

Cabernet, Sauvignon e Franc, dimostravano un ottimo adattamento su quei suoli alluvionali di insospettabile varietà, la qualità del Sassicaia crebbe e alla fine degli anni Sessanta divenne un'eccezionale rarità, sogno di ogni eno-filo. Non ci volle molto perché altre famiglie di estrazione e risorse economiche differenti investissero nelle campagne vicine a Bolgheri. Furono diffusi gli altri vitigni bordolesi Merlot, Malbec e Petit Verdot, ebbero spazio le rodanensi Grenache e Syrah e, nei vigneti di collina, furono recuperati il Sangiovese e l'Aleatico. In attesa che le viti cominciassero a dare frutti "adulti" per bottiglie importanti nacquero vini

facili e immediati, che a un certo punto avrebbero potuto essere abbandonati. Invece il Rosato rimase e ancora oggi è realizzato con grande passione, tenendo a contatto col succo per poche ore le bucce di uve molto coloranti. Se ne custodisce la spontanea sensibilità nell'accostamento col cibo, in particolare la cucina di mare livornese, ma non solo, vista la validità sulle ricette estive vegetariane, dove serve un piglio acidulo per affrontare l'olio ma senza che il vino sia severo e autoritario. Le sue parole chiave sono fresca amicizia e fervida empatia, partecipazione al destino di ogni boccone e gioioso rilancio del piacere.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Michè Rosato Frizzante Ancestrale
Michèle Satta,
0565 763613, € 14
Ottenuto da Sangiovese in purezza, con bucce a contatto con il succo per poche ore, si accosta alle ostriche gratinate alla livornese.



3 File Bolgheri Rosato
Pietra Nova,
0565 774101, € 19
La protezione delle Colline Metallifere e l'azione della brezza marina riservano un clima ideale: qui nasce un Rosato da Cabernet e Merlot da provare sulle lumachine al sugo.



Mareviglia Campo alle Comete,
0565 766056, € 12
Si chiamava Rosastella e si faceva con le uve bordolesi; oggi ha un altro nome e nasce da Grenache e Syrah, ha una fisionomia più mediterranea, da crostini ai calamari.



Arcanto Serni Fulvio Luigi,
0565 763585, € 12,50
I vigneti sono allevati su un terreno di tipo alluvionale, dove il vino riceve degli spunti minerali; tale espressività salina va misurata sull'equilibrio di un risotto con le arselle.



Rosatico Poggio al Grillo,
347 6607733, € 22
È un Aleatico, vitigno diffuso nella Maremma tra Toscana e Lazio e nell'arcipelago toscano: la versione bolgherese in rosa ha slancio aromatico e arriva sulle bavette alle triglie.



Rusi Chiappini,
0565 765201, € 20
La Syrah ci mette un attimo a tingere di rosa il mosto e a lasciare in eredità i peculiari sentori speziati; in bocca il vino è intenso e sfida la forza del migliccio camaiores.



Bolgheri Rosato Ai Confini del Bosco
Mulini di Segalari,
0565 765202, € 22
Il nome coincide con la posizione del vigneto, "Ai confini del bosco"; frutto di agricoltura biodinamica, il vino è netto e custodisce la polpa dei gamberoni al guazzetto.



Cassiopea Poggio al Tesoro
0565 773051, € 26
Nell'uvaggio il Cabernet Franc prevale sul Merlot: il colore è un rosa tenue, il profumo sale piano, aspetta la sapidità viva e salina che affronta volentieri le verdure in tempura.



Bolgheri Rosato Brezzarosa
Campo al Pero
0565 774329, € 15
Da Merlot e Syrah, combinazione che favorisce profumi che evocano morbidezza, il sapore porta un'avvolgente generosità e la spende sul pollo alla cacciatora.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

QUELLO DI BOLGHERI APPARTIENE ALLA TIPOLOGIA DEI ROSATI DA SERVIRE FREDDI, TRA 8 E 10°, PER METTERE IN LUCE LA DINAMICA VITALITÀ SU PIATTI SEMPLICI E LASCIARLO APRIRE SENZA FRETTA. APPENA IL CIBO PRESENTA UN SAPORE PIÙ ARTICOLATO E UNA

PERSISTENZA DI MAGGIORE PROFONDITÀ, POSSIAMO TOGLIERE LA BOTTIGLIA DAL SECCHIELLO E FAR SALIRE LA TEMPERATURA DEL LIQUIDO FINO A 12-14°. QUEST'ULTIMA È IDEALE ANCHE SU ROSATI DI BOLGHERI

CON 2-3 ANNI DI AFFINAMENTO E, PER QUANTO NON SI TRATTI DI VINI CHE INVECCHIANO, QUEL TEMPO TRASCORSO NEL VETRO DONA CREPUSCOLARI SFUMATURE DI FINE ESTATE.



CORNETTI SALATI CON ROBIOLA E SPECK

MEDIA
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
216 CAL/PORZIONE

200 g di farina Manitoba – 110 g di farina 0 – 0,7 dl di latte + un cucchiaino – 5 g di lievito di birra fresco – 80 g di burro – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 uova – 150 g di robiola – 100 g di speck a dadini – 1 tuorlo – 20 g di semi di lino macinati – sale

1 Impastate i due tipi di farina con il lievito sbriciolato, il latte intiepidito, le uova e il parmigiano, utilizzando una planetaria o una frusta a mano. Unite 6 g di sale e continuate a impastare per 10 minuti, aggiungendo man mano il burro morbido a fiocchetti fino a ottenere un impasto morbido e lucido.

2 Formate una palla, trasferitela in una ciotola leggermente infarinata, coprite con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate lievitare per 2 ore o fino al raddoppio del suo volume. Sgonfiate l'impasto sul piano di lavoro senza lavorarlo nuovamente, stendetelo in una sfoglia rettangolare di 1/2 cm di spessore, tagliatela a metà nel senso della lunghezza e ricavate dei triangoli di 7 cm di base.

3 Disponete al centro del lato corto qualche dadino di speck e un fiocchetto di robiola, arrotolate la pasta sul ripieno e disponete i cornetti distanziati su due teglie rivestite con carta da forno. Copriteli a campana con un foglio di alluminio e lasciateli lievitare fino al raddoppio del volume. Diluite il tuorlo con il latte rimasto, spennellateli e cospargeteli con i semi di lino. Cuoceteli in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti.

In tutto il servizio: ciotole Claylab, vassoio Serax e tessuti Hue Table Stories.
Indirizzi a pagina 114

Questa estate Silikomart presenta
Vintage: una forma che strizza l'occhio
al passato realizzata con il miglior
materiale possibile: silicone platinum
alimentare 100% Made in Italy.

Estate, Rinfrescati con Vintage di Silikomart

Ritagliati una pausa di dolcezza con
un buon gelato fatto in casa, in pochi
semplici passaggi.

Scegli i tuoi ingredienti preferiti, mixa il tutto e
Silikomart darà forma alla tua creatività. Con
Vintage di Silikomart realizzi deliziosi ghiaccioli,
gelati e merende, esaltando con l'estetica il
gusto sensazionale delle tue creazioni.

Gelato al lampone

🕒 30' ⚙️ 5 ore

Ingredienti per 4 gelati

• 250 g zucchero • 50 g acqua • 125 g albume • 70 g
lamponi frullati • 50 g panna fresca • 8 lamponi freschi

Preparazione

Cuocere 200 g di zucchero con l'acqua tra 117° e 121°C. Nel frattempo, far montare in planetaria a media velocità gli albumi con 50 g di zucchero. Versare lo zucchero cotto a filo senza fermare il robot da cucina. Montare fino a completo raffreddamento. Prelevare 120 g del composto e aggiungere la polpa di lamponi precedentemente filtrata per eliminare i semi. A parte montare la panna. Unire i due composti mescolando con una spatola in silicone con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Versare un primo strato di semifreddo nelle cavità dello stampo Vintage. Sbattere lo stampo sul piano di lavoro per eliminare le bolle d'aria. Tagliare a metà i lamponi e distribuirli uniformemente. Inserire gli stecchi presenti nel kit e versare altro semifreddo. Congelare per almeno 5 ore. Smodellare e decorare a piacere.



Vintage Silikomart:

1 stampo in silicone
per 4 gelati e 50 mini
bastoncini in legno.
Misure: 37 x 70h x 18 mm.



silikomart®



TAPPE DEL GUSTO

Capperi

**PRODOTTI UNICI
DELLE EOLIE,
OGGI CERTIFICATI DOP,
SONO PICCOLI BOCCIOLI
VERDI, SCRIGNI DI
SAPORE, CHE A TAVOLA
FANNO LA DIFFERENZA**

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio,
foto reportage di Emanuela De Santis, ricette di
Giovanna Ruò Berchera, foto dei piatti di Laura
Spinelli, in cucina Claudia Compagni

Antonino Caravaglio è viticoltore e coltivatore a Salina. Le sue piante di capperi, raccolti di primo mattino per evitare che il calore ne alteri il gusto, sono attorniate da alberi da frutto e ulivi, come da antica tradizione isolana.



MULINCIANEDDI CHINI
(MELANZANE PICCOLE
RIPIENE)

pag. 102



Una lavoratrice dell'Azienda Mirabito si prende cura delle piante di capperi. I lunghi rami vanno controllati spesso per raccogliere i capperi prima che si schiudano. Se si vogliono ottenere i cucunci, invece si aspetta la fioritura e la seguente nascita dei delicati frutti.

INSALATA CON PANE
"CALIATU"

pag. 102



Antonello Cincotta tre anni fa ha deciso di abbandonare l'attività lavorativa al nord per tornare nella terra natia (Lipari), ridare slancio all'azienda di famiglia e recuperare i terrazzamenti di Pianogrande perfetti per la coltivazione del capperi eoliano.



TORTINO DI PESCE SPATOLA

pag. 102



La raccolta nei terreni dell'azienda Italiana Capers Sud Lipari, una delle cinque società trasformatrici dell'isola, che è il maggior centro mondiale per la produzione di questo ingrediente.



Capperi! Mai visto il bocciolo della pianta del capper? Mai incontrato il fiore della pianta dei capperi? Per chi vi s'imbatte la prima volta, l'esclamazione non può che essere questa. Nelle isole Eolie chiamano il fiore orchidea. In effetti la sua bellezza merita l'esclamazione di profondo stupore, eufemismo del termine osceno di derivazione persiana, *qapar*. Del resto, come avviene per una straordinaria moltitudine di vegetali, anche il capper fu portato con ogni probabilità dalla Persia sulle coste del Mediterraneo attraverso la mediazione di viandanti ellenici o fenici. Certo è che senza il bocciolo di *Capparis spinosa* la cucina italiana risulterebbe priva di uno dei suoi tasselli irrinunciabili. L'Unione europea ha riconosciuto nel 2020 la Dop ai capperi e ai cucunci (i frutti) delle Eolie, presenti su queste isole d'origine vulcanica da sempre. Lo dimostra anche la toponomastica. a cominciare dalla contrada Capparò, nella parte meridionale di Lipari. Anche l'incessante acquisto di sale da Trapani, riportato da Giuseppe Arena in *L'economia delle isole Eolie dal 1544 al 1961*, è indizio dell'abbondante produzione di capperi. All'inizio degli anni '80 il capper eoliano diventa il più rinomato e ricercato sui mercati mondiali e spunta alte quotazioni. Il maggior centro mondiale per il commercio dei capperi è Lipari, dove si contano cinque grandi aziende trasformatrici, tra cui la Italiana Capers Sud. Da oltre quarant'anni è Aldo Natoli a condurre quello che oggi è un efficiente e moderno opificio. Alla famiglia Natoli va dato il merito di avere recuperato terreni ormai inselvatichiti, curando gli appezzamenti come giardini. "Sui 4 ettari di cappereto specializzato e in regime biologico sparsi sull'isola di Lipari coltiviamo le due varietà di arbusti previste dal disciplinare della Dop, *Nocellara* e *Spinosa*. Quelli che definiamo capperi sono infatti i boccioli, che si raccolgono a mano a partire da maggio e sino ad agosto" spiega nel podere di Pianoconte Mercurella. "La raccolta manuale è l'unica possibile: impraticabile la meccanizzazione a causa della fragilità dell'arbusto, che via via allunga i propri rami sino a creare un inestricabile cespuglio, potato poi in inverno". Poi c'è Antonello Cincotta, giovane consulente finanziario che nel 2019 ha deciso di tornare sull'isola di Lipari per rilanciare l'azienda familiare. Lo si può incontrare in un'area rurale dell'isola. "Ho la sindrome dello scoglio" sorride. "Ho studiato e vissuto nelle grandi città del nord, ma il richiamo del mare e del sole ha avuto il sopravvento. Proprio questo mare che riduce le escursioni termiche e aumenta il grado di umidità, fattori positivi per la crescita del capper" chiarisce. Così da tre anni si dedica al

recupero dei terrazzamenti dove crescono le piante del capper e coltiva frumento sull'unica grande superficie pianeggiante di Lipari, Pianogrande. "Chissà: in futuro cercherò di coniugare agricoltura e turismo esperienziale". Un ulteriore contributo all'attività di produzione e confezionamento dei capperi delle Eolie. "C'è ancora molto da fare, ma le buone premesse ci sono tutte", spiega con entusiasmo Lorenzo Cortese, coordinatore dell'Associazione dei produttori. Sull'isola di Salina, a 15 minuti di aliscafo da Lipari, Antonino Caravaglio definisce la propria attività di viticoltore e produttore di capperi con il termine di agricoltura contadina e dimostra da subito uno straordinario attaccamento alla terra. I suoi cappereti sono perlopiù colture promiscue, come avveniva un tempo, con alberi da frutta e ulivi. "I boccioli sono di colore verde intenso, talvolta con sfumature violacee", rivela mostrandone alcuni. "Vengono raccolti nelle prime ore del mattino per evitare che siano troppo caldi e fermentino. I boccioli sulla pianta germogliano quasi giornalmente, quindi siamo costretti a esaminare ogni pianta almeno una volta alla settimana per evitare che si sviluppi il fiore. A meno che si vogliano raccogliere i cucunci, che pure hanno un buon mercato, da fine giugno ad agosto". L'esuberanza dei cespugli si manifesta anche nei terreni di Lorenzo Mirabito, chimico convertito all'agricoltura "per amore del lavoro delle famiglie eoliane", racconta. Subito dopo la raccolta stendiamo i capperi su un telo per raffreddarli. L'indomani li selezioniamo in tre pezzature". I più piccoli, fino a 8 mm, quelli medi fino a 12 mm e quelli grandi di 13 mm e oltre. Gli strati di sale marino grosso si sovrappongono a quelli di capperi e il rimescolamento nelle tinozze avviene per un'intera settimana, poi si lasciano maturare per un mese perché perdano il gusto amaro. "Il Capper delle Eolie Dop ha la particolarità di essere composto da 8 foglioline sovrapposte il che lo rende compatto, consistente e carnoso anche nelle pezzature maggiori". Una delizia inimitabile.

Servizio reso possibile grazie all'intervento di Islands of Sicily, DMO delle isole della Regione Sicilia (islandsofsicily.org).

le nostre scelte

Italiana Capers Sud

Località Pianogrande - Lipari (ME)

Telefono 0909812414

Azienda Agricola Mandarano

Via Schiccone, 15

Lipari (ME)

Telefono 3289387135

Azienda Agricola Mirabito

Via Fedele, 9 - Malfa (ME)

Telefono 3391044522

Azienda agricola biologica

Antonino Caravaglio

Vi Provinciale, 33

Malfa (ME)

Telefono 3398115953

Associazione Capper delle Isole Eolie DOP

Vico Grappa, 25 - Lipari (ME)

Telefono 3398473374

MULINCIANEDDI CHINI (MELANZANE PICCOLE RIPIENE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

4 melanzane piccole – 80 g di mollica di pane di semola di grano duro raffermo – 120 g di tonno sott'olio sgocciolato – 2 cucchiaini di capperi sotto sale delle Eolie Dop – 300 g di salsa di pomodoro – 1 uovo – 1 spicchio e 1/2 di aglio – 5 foglie di mentuccia – 1 pezzetto di peperoncino – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i capperi e lasciateli in ammollo per 20 minuti in acqua tiepida. Recidete il picciolo delle melanzane, lavatele, dividetele a metà e tuffatele in acqua bollente per 3-4 minuti con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Scolatele, mettetle su un tagliere inclinato con la parte tagliata rivolta verso il basso e lasciatele intiepidire.

2 Scavate le melanzane con un coltello in modo da ottenere delle barchette con spessore di circa 1,5 cm. Tritate grossolanamente la polpa scavata e fatela soffriggere leggermente con pochissimo olio e il peperoncino tritato. Lasciate intiepidire e unite la mollica di pane tagliata a cubetti, il tonno sbriciolato e l'uovo sbattuto, la mentuccia tritata con 1/2 spicchio di aglio e i capperi scolati.

3 Amalgamate bene e farcite le melanzane con il composto aiutandovi con un cucchiaino. Sistematele in un tegame che possa andare in forno, distribuite intorno la salsa di pomodoro, il resto dell'aglio affettato e condite con un filo di olio. Cuocete per qualche minuto a fuoco dolce, poi trasferite il tegame in forno già caldo a 170° per 25-30 minuti. Servite le melanzane calde o fredde.

INSALATA CON PANE “CALIATU”

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
340 CAL/PORZIONE

250 g di pane “caliatu” (pane casereccio eoliano biscottato) – 250 g di pomodorini – 1 cetriolo – 100 g di olive schiacciate condite – 1 cipolla rossa novella – 2 cucchiaini di capperi sotto sale – 16 cucunci delle Eolie Dop sotto sale – 1/2 spicchio di aglio – 1 piccolo cespo di insalata croccante – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i capperi e i cucunci. Lasciateli in ammollo in abbondante acqua fredda per circa mezz'ora. Sbucciate l'aglio e sfregate il fondo e le pareti interne di un'insalatiera grande per dare profumo. Eliminate il resto dello spicchio. Immergete il pane “caliatu” per 2-3 secondi in acqua fredda, poi spezzettatelo e mettetelo nell'insalatiera.

2 Spuntate il cetriolo, dividetelo a metà per il lungo, eliminate i semi interni con un levatorisoli e affettatelo sottile. Dividete i pomodorini in quarti o a metà, in base alle dimensioni. Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Unite tutto al pane, poi aggiungete le olive e i capperi e i cucunci del capperi scolati. Condite con abbondante olio e poco sale. Lasciate riposare per un quarto d'ora mescolando di tanto in tanto.

3 Al momento di servire, sfogliate l'insalata, spezzettatela e unitela agli altri ingredienti. Potete variare questa preparazione aggiungendo anche delle patate novelle cotte al vapore e raffreddate e dei pomodorini secchi sott'olio.

TORTINO DI PESCE SPATOLA

MEDIAMENTE FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1 pesce spatola intero (o 800 g di filetti) – 100 g di pangrattato di pane di semola di grano duro – 4 filetti di acciuga – 2 cucchiaini di prezzemolo tritato – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiaini di capperi delle Eolie Dop sotto sale – 8-10 cucunci sott'olio – 1-2 cucchiaini di pecorino grattugiato – 30 g di mandorle spellate – olio extravergine d'oliva

1 Sciacquate i capperi e lasciateli in ammollo per 20 minuti in acqua tiepida. Sfilettate il pesce spatola, private i filetti della pelle e tagliateli a pezzi lunghi quanto la vostra pirofila. Scaldare alcuni cucchiaini di olio in una padella e fatevi sciogliere i filetti di acciuga. Aggiungete il pangrattato e le mandorle tritate non troppo fini. Mescolate per un paio di minuti a fuoco medio. Unite i capperi sgocciolati e spezzettati, l'aglio tritato con i cucunci e il prezzemolo, mescolate e spegnete. Dopo un paio di minuti aggiungete il pecorino.

2 Sistemate uno strato di pezzi di filetti di pesce spatola sul fondo di una pirofila oliata, spolverizzate abbondantemente con il composto preparato. Formate un altro strato di pesce spolverizzato con il pangrattato aromatico. Irrorate la superficie con un filo di olio e cuocete in forno già caldo a 180° per 25-30 minuti. Servite caldo o tiepido.



PRO LOCO
TROPEA

LATROPEA EXPERIENCE

FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA

FRANCESCO MAZZEI



CELESTINO DRAGO



HIROHIKO SHODA



ANTONINO ESPOSITO



MAX MARIOLA



SHOW
COOKING
CONTEST
EVENTI
CONVEGNI

IGLES CORELLI



22-23-24
SETTEMBRE
2023

uno SPETTACOLO DI Cipolla!

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: info@advmaiora.it

www.latropeaexperience.it

www.consorziocipollatropeaigp.com



PSR Calabria 2014/2020 Misura 3 - Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Art. 16, Reg. UE 1305/2013 - Intervento 3.2.1. - Aiuti ad attività di informazione e promozione implementate da gruppi di produttori sui mercati interni



UNA DELIZIA NATA NELLA "CITTÀ
DELLA LANTERNA", DI
IMPAREGGIABILE CONSISTENZA
E AL GUSTO DI CAFFÈ

testi di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni,
foto di Laura Spinelli, Bere Giusto di Sandro Sangiorgi



Semifreddo GENOVESE

Il legame della Liguria con le delizie sotto zero è storico. Basti pensare alla coppa paciugo, nata a Portofino negli anni Quaranta, e al pinguino, iconico gelato da passeggio "sullo stecco", creato nel laboratorio artigianale della gelateria Giumin di Nervi negli stessi anni, anche se alcuni sostengono che sia stato inventato a Torino.

C'è poi una specialità sulle cui origini autenticamente genovesi non ci sono dubbi: un semifreddo al caffè che sotto la Lanterna prende il nome di panera, difficile da trovare in altre regioni e perfino fuori dal capoluogo, appannaggio di laboratori artigianali che si contano sulle dita di una mano e di qualche osteria tradizionale.

Si pronuncia pànera (con l'accento sulla a), la contrazione delle parole "panna" e "nera", con riferimento alla sfumatura marroncina data dal caffè all'ingrediente principale. Lo storytelling legato alla nascita della panera ricalca l'abituale cliché della ricetta nata per errore: uno sbadato garzone di bottega versò, per sbaglio, del caffè in una coppa di panna montata. "Cöse t'äe combinou? T'äe faeto a panna neigra!" rimproverò il mastro pasticciere, salvo scoprire che il sapore di quell'inedito mix era in realtà buonissimo: una soffice, goduriosa nuvola dal sapore simile al cappuccino.

Una ricetta ottocentesca

Leggende a parte, tracce storiche di questo semifreddo di panna e caffè si ritrovano già nei ricettari nell'Ottocento: nella *Vera Cuciniera Genovese* di Emanuele Rossi e nella *Cuciniera Genovese* di Giovanni Battista Ratto. Il procedimento prevedeva di mettere in infusione il caffè macinato grossolanamente nella panna calda, aggiungere zucchero fine, filtrare il tutto attraverso un panno pulito, fare raffreddare il composto e infine montarlo con le fruste. Oggi la panera è catalogata al ministero delle politiche agricole come prodotto Pat tipico della Liguria, sebbene prodotta solo a Genova. Ma i dettagli della

ricetta sono gelosamente custoditi, con proverbiale riservatezza ligure, da ogni laboratorio artigiano, con risultati sempre diversi, non essendovi una ricetta codificata. C'è chi fa una versione più corposa, chi più zuccherata, chi con un gusto più intenso di caffè.

Nella consuetudine familiare esiste poi una ricetta di un semifreddo che, pur non essendo strettamente aderente alla tradizione per via dell'utilizzo di albumi montati a neve e tuorli, dal punto di vista del gusto si avvicina tantissimo a quello della panera, anche se la consistenza è meno spumosa e più compatta. Ve la suggeriamo in queste pagine.



BERE GIUSTO

È DA MANUALE ACCOMPAGNARE A TAVOLA UNA RICETTA BEVENDO IL MEDESIMO PRODOTTO USATO PER PREPARARLA. QUESTO VALE PER IL VINO, LE BIRRE, PER ALCUNI DISTILLATI, PER I MIGLIORI FERMENTATI DI FRUTTA, COME IL SIDRO. NON FANNO ECCEZIONE IL CAFFÈ USATO NELLA RICETTA DELLA PANERA E QUELLO DA SERVIRE A TAVOLA. SI TRATTA DI UN MONO ORIGINE BRASILIANO, IL SUL DE MINAS PERGAMINO SELEZIONATO E TORREFATTO DALL'AZIENDA LELLI DI BOLOGNA, ESTRATTO COL PROCEDIMENTO DELLA MOKA O DELLA NAPOLETANA. PER RIMETTERE IN EQUILIBRIO ANCHE L'ACCOSTAMENTO CON GLI ALTRI INGREDIENTI, AGGIUNGIAMO AL CAFFÈ POCHE GOCCE DI RUM BIANCO CAPOVILLA: UNA CORREZIONE DELICATA CHE HA LA SUA IMPORTANZA PER DARE ALLA BEVANDA UN MAGGIOR POTERE DI PULIZIA FINALE, IN VIRTÙ DELL'ALCOL CHE AFFRONTA UOVA E PANNA, OLTRE A NON PERDERE DEL TUTTO DI VISTA LA DOLCEZZA DEL DESSERT.

INTERVISTA



Ghiotto: un nome, una garanzia

ROMEO GHOTTO (AL CENTRO DELLA FOTO) RAPPRESENTA LA TERZA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA CHE NEL 1913 APRÌ A GENOVA LA CREMERIA BUONAFEDE (CREMERIABUONAFEDE.IT). OLTRE ALLA MOGLIE ADRIANA, CHE LAVORA NEL LABORATORIO ARTIGIANALE, OGGI GLI SI AFFIANCANO I FIGLI SIMONE E ANDREA. QUANTO AL NOME BUONAFEDE, SI TRATTA DEL SOPRANNOME DI UN PROZIO, IL QUALE RACCOGLIEVA IL LATTE FRESCO NELLE VALLI DEL GENOVESATO, PRECISANDO ALLE GUARDIE DEL DAZIO CHE NON LO ANNACQUAVA, PER POI VENDERLO IN DIVERSE LATTERIE IN CITTÀ. DAL 2017 IL LOCALE VIENE PREMIATO CON UN CONO DALLA GUIDA GELATERIE DEL GAMBERO ROSSO E IL SUO PRODOTTO DI PUNTA È LA PANERA.

COME REALIZZATE LA PANERA? GLI INGREDIENTI SONO SEMPLICI: PANNA FRESCA, ZUCCHERO SEMOLATO E UN BLEND DI CAFFÈ. VENGONO LAVORATI A TEMPERATURA AMBIENTE E IN PLANETARIA, NON NELLA GELATIERA. È UN PRODOTTO CHE AL PALATO RISULTA MENO FREDDO RISPETTO AL GELATO, PER VIA DELL'ALTA PERCENTUALE DI PANNA. INFATTI UN TEMPO ERA UN DESSERT SOPRATTUTTO INVERNALE. **ESISTONO VARIANTI?** MOLTE, PERCHÉ OGNI ARTIGIANO GELATIERE HA LA PROPRIA RICETTA. C'È CHI AGGIUNGE UOVA, OPPURE MERINGA O BISCOTTI TIPO LAGACCIO SBRICIOLATI. C'È ANCHE CHI UTILIZZA CAFFÈ LIOFILIZZATO, OPPURE MACINATO E MESSO IN INFUSIONE NELLA PANNA, MA IN QUESTO CASO IL MIX VA POI FILTRATO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI
GENOVESI CHE OFFRONO
QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ.

CREMERIA BUONAFEDE

Via Luccoli 12 r, Genova,
tel. 0102474219
È LA BOTTEGA STORICA
DELLA FAMIGLIA GHIOTTO,
IN UN SUGGERITIVO ANGOLO
DELLA CITTÀ. DA NON
PERDERE IL CAFFÈ CON
PANERA, MA NON
MANCANO KRAPPEN CON
LA PANNA, GELATI
ARTIGIANALI ALLA FRUTTA,
PANNA MONTATA
AROMATIZZATA CON
CANNELLA IN POLVERE E
IL SEMIFREDDO DEI ROLLI
(CON ZABAIONE, PAN DI
SPAGNA E RUM). LA PANERA
È DISPONIBILE IN
VASCHETTA, COME TORTA
O IN FORMATO
MONOPORZIONE.

GELATERIA BALBI

Via Balbi 165 r, Genova,
tel. 3458540118
PICCOLA GELATERIA A DUE
PASSI DALLA STAZIONE
DI GENOVA PRINCIPE CHE
OFFRE GELATI TRADIZIONALI,
SENZA LATTOSIO O SENZA
ZUCCHERO. TRA I
SEMIFREDDI, LA PANERA,
CHE IN STAGIONE VIENE
UTILIZZATA PER FARCIRE
IL PANDORO.

ANTICA GELATERIA AMEDEO

Piazza Nettuno 7, Genova
Boccadasse,
tel. 3939149760
IN UNA POSIZIONE
SUGGERITIVA NEL TIPICO
QUARTIERE DI BOCCADASSE
SI GUSTANO I PRODOTTI
ARTIGIANALI DI QUESTA
GELATERIA APERTA DAL 1927,
CONSIDERATA FRA LE
MIGLIORI DELLA CITTÀ E
ANCORA GETTONATISSIMA.
OLTRE A GELATI
TRADIZIONALI O SENZA
LATTOSIO, OFFRE GRANITE
E SEMIFREDDI ALLA PANERA,
ALLO ZABAIONE O AI
MARRON GLACÉ.



1



2



4



3



5



6

SEMIFREDDO GENOVESE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

**2 tazzine di caffè espresso ristretto – 4 albumi
– 4 tuorli – 100 g di zucchero semolato – 300 ml
di panna fresca – caffè in polvere o cioccolato
fondente per guarnire**

- 1 Mescolate il caffè e i tuorli in una ciotola.
- 2 In un'altra ciotola montate gli albumi e lo zucchero, aggiungendolo poco per volta, fino a ottenere un composto spumoso.
- 3 In una terza ciotola montate la panna ben soda con le fruste elettriche.
- 4 Unite la miscela di uova e caffè alla panna e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarla.

- 5 Incorporate la meringa preparata, poca alla volta, sempre mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- 6 Foderate una teglia da plumcake con pellicola e lasciate che esca dai bordi. Versate il composto preparato nello stampo e mettetelo in freezer per circa 6 ore. Sformate la panera su un piatto di portata e guarnite a piacere con caffè macinato fine o scaglie di cioccolato.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

RECLA WÜRSTEL SERVELADE

I Würstel Servelade sono specialità che si distinguono per l'eccellente qualità degli ingredienti naturali utilizzati che vengono selezionati con cura e passione dai maestri macellai facendoli risultare così appetitosi. Carne di puro suino, con spezie e aromi naturali, leggermente affumicata con legno di faggio: questo il segreto della ricetta altoatesina di famiglia, sinonimo di qualità e autenticità. Senza polifosfati, glutammati, glutine e lattosio.



La Penna Liscia di Armando

La penna liscia di Armando è senza le righe, ma con tutto il gusto e la tenuta in cottura di Pasta Armando ed è stata pensata per dare nuova vita a uno dei formati di pasta più classici della tradizione italiana. Sviluppata in collaborazione con Chef Alessandro Borghese, grazie alla trafilatura al bronzo, ha una superficie rugosa in grado di trattenere al meglio i condimenti. È realizzata con solo grano 100% italiano della Filiera Armando ed è certificata "Metodo Zero residui di pesticidi e glifosato".



AeQuilibrium AIA *Petto di Tacchino* cotto al forno

Da carne 100% italiana, è l'affettato avicolo per eccellenza, ideale per chi vuole tenersi in forma senza rinunciare al gusto. Disponibile nel formato da 120 grammi, la nuova confezione degli affettati AeQuilibrium è realizzata con il 50% in R-PET. Una soluzione attenta all'ambiente in materiale riciclato che consente allo stesso tempo di conservare gli alimenti preservandone qualità e sicurezza nel tempo.

ESSEOQUATTRO PANIKÉ OLÀ

Un semplice "porta panino", tanto elementare nell'aspetto, quanto rivoluzionario per il mondo del packaging alimentare. Un innovativo prodotto targato ESSEOQUATTRO in grado di prevenire la cross contamination degli alimenti cotti sulla piastra. Le caratteristiche di questo supporto antigraasso impediscono di fatto la migrazione delle sostanze organiche dagli alimenti verso la superficie di cottura e viceversa. Paniké Olà ha vinto il premio "Snacking d'Or 2023".



MILA Yogurt intero alla nocciola

Grazie alle nocciole, dalle numerose proprietà benefiche, lo yogurt intero alle nocciole di Mila è perfetto da gustare a colazione, come spuntino spezza-fame e per la merenda dei bambini. Lo yogurt intero alla nocciola è composto da ingredienti genuini, quale latte intero e preparato alla nocciola. La vasta gamma di yogurt viene prodotta con 100% latte dell'Alto Adige. Ingredienti selezionati e sapiente lavorazione conferiscono alle creazioni di yogurt una particolare cremosità e un gusto corposo.



TECNICHE

past rossa

PER OTTENERLA,
I COLORANTI
PERFETTI SONO
GLI ORTAGGI.
CHE OFFRIRANNO
ANCHE UNO
SPUNTO DI SAPORE
INSOLITO,
ESALTATO DAI
SUGHI PIÙ GOLOSI

testi e cura di Cristiana Cassé, foto
di Maurizio Lodi, styling di Laura
Cereda, in cucina Aura Basso





PAPPARDELLE ALLA BARBABIETOLA

1 Sbucciate 2 barbabietole cotte a vapore e centrifugatele per ottenere 70 ml di succo (oppure frullatele e filtrate il purè). Versatelo in 400 g di farina disposta a fontana.
2 Unite 2 uova grandi o 3 piccole e 3 cucchiaini di olio (non salate) e mescolate con il cucchiaino incorporando via via la farina.
3 Ora lavorate a piene mani finché l'impasto sarà omogeneo. Dividetelo in 4 parti e passatele nell'apposita macchietta due volte per tacca, fino alla quinta. Quindi intagliate le sfoglie ottenute con il rullo per le pappardelle.

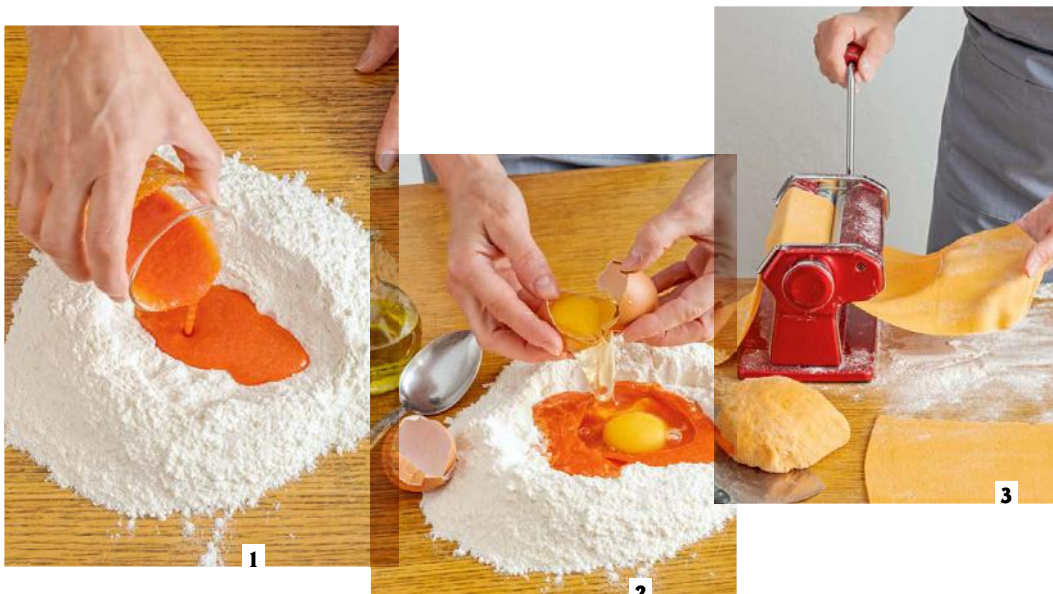
TAGLIATELLE AL POMODORO

1 Disponete 400 g di farina a fontana e unite al centro 12 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 4 cucchiaini di olio, 4 cucchiaini di acqua tiepida e una presa di sale.
2 Mescolate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto grossolano, quindi lavoratelo finché l'impasto sarà liscio e omogeneo.
3 Dividetelo in 4 parti e passatele nell'apposita macchinetta due volte per tacca, fino alla quinta. Poi intagliate le sfoglie ottenute con il rullo per le tagliatelle.



LASAGNE AL PEPERONE

1 Lavate un peperone rosso, asciugatelo e privatelo di semi e filamenti. Frullatene 70 g e versate la purea in 400 g di farina disposta a fontana.
2 Aggiungete 2 uova grandi o 3 piccole e 3 cucchiaini di olio (non salate). Mescolate con il cucchiaino incorporando via via la farina e poi lavorate a piene mani finché l'impasto sarà omogeneo.
3 Dividetelo in 4 parti e passatele nell'apposita macchinetta due volte per tacca, fino alla quinta. Rifilate le sfoglie ottenute e tagliatele in misura della vostra teglia.



Pappardelle alla crema di tonno

1 Mettete nel mixer 240 g di tonno sott'olio ben sgocciolato, 1 cucchiaino di succo di limone e una manciata di foglie di basilico lavate. Frullate a crema, incorporate 5 cucchiaini di panna fresca, salate e pepate.
2 Lessate 500 g di pappardelle alla barbabietola in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e saltatele brevemente in padella con la crema di tonno. Servite e rifinite con un po' di gherigli di noce spezzettati e qualche foglia di basilico.



Tagliatelle ai frutti di mare

1 Mettete 230 g di vongole a bagno in acqua salata per 2 ore. In un'ampia padella, soffriggete 1 spicchio d'aglio e 1 peperoncino fresco puliti e tritati. Unite le vongole e 200 g di cozze pulite e cuocete coperto finché le conchiglie si saranno aperte (pochi minuti). Sgusciate i molluschi e teneteli da parte. Mettete nella stessa padella 300 g di calamari tagliati ad anello con 1 bicchiere di vino bianco e cuoceteli finché saranno teneri. Quindi aggiungete 8 scampi e proseguite la cottura per 2 minuti. Unite cozze e vongole, regolate di sale e fate insaporire per qualche istante.
2 Lessate 500 g di tagliatelle al pomodoro in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e saltatele in padella con il sugo. Servite con prezzemolo tritato.

Lasagne alle melanzane

1 Lavate 5 melanzane piccole, affettatele e friggetele in olio bollente. Soffriggete un mix di carota, sedano e cipolla a dadini (50 g in tutto), unite 200 g di polpa di vitello macinata e 3 pomodori pelati tritati, coprite con brodo vegetale e cuocete semicoperto per 30 minuti; salate e pepate. Mescolate il sugo con 1 litro di besciamella.
2 Scottate 500 g di lasagne al peperone in abbondante acqua bollente salata per 1 minuto e scolatele con un mestolo forato su più canovacci. Velate il fondo della teglia con il sugo alla besciamella e procedete a strati alternando lasagne, sugo, melanzane e grana padano Dop grattugiato. Abbiate cura di finire con sugo e formaggio. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180° per 45-50 minuti.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



consigli utili per la lavorazione e la cottura

LE DOSI CHE ABBIAMO DATO IN QUESTE RICETTE SONO CALIBRATE PER OTTENERE IMPASTI DI CIRCA 500 G DELLA GIUSTA CONSISTENZA ED ELASTICITÀ, MA LE DIMENSIONI DELLE UOVA E L'UMIDITÀ DELL'ARIA POSSONO

CAMBIARE IL RISULTATO: SE L'IMPASTO È APPICCIOSO, UNITE FARINA, SE INVECE È ASCIUTTO AGGIUNGETE POCHISSIMA ACQUA PER VOLTA. PER QUANTO RIGUARDA LA LAVORAZIONE, IMPASTATE A LUNGO E SEMPRE

SU UN PIANO LEGGERMENTE INFARINATO (NON TROPPO, PER EVITARE CHE LA PASTA ASSORBA ALTRA FARINA). UNA VOLTA OTTENUTE LE SFOGLIE, INFARINATE ANCH'ESSE PERCHÉ SI ASCIUGHINO UN POCO PRIMA DI INTAGLIARLE

NEL FORMATO PRESCELTO. RICORDATE INFINE DI AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI OLIO ALL'ACQUA DI COTTURA CALDA (POTETE STEMPEARLO CON UNA FRUSTA): LA PASTA FATTA IN CASA È PIÙ COLLOSA E TENDE AD ATTACCARSI.

A pag. 109 macchina
per la pasta Marcato,
modello Atlas 150.
Indirizzi a pagina 114



NEL PROSSIMO NUMERO:
PASTA SCURA

IL 5° FESTIVAL DIGITALE DEDICATO ALLA CASA

Le Buone Scelte

FUNZIONALI

= le Buone Scelte
soddisfano i nostri
bisogni pratici

ON AIR

FACILI

= è la
semplicità
che appaga
i nostri veri
bisogni

SOSTENIBILI

= le Buone
Scelte aiutano
a risparmiare
risorse, energia,
materiali

CASA facile

IL MAGAZINE CHE ARREDA CON TE

SCEGLIERE BENE PER VIVERE MEGLIO La nostra vita prende direzioni diverse in base alle buone scelte che compiamo ogni giorno, molto spesso legate all'acquisto di un prodotto per la casa. Fare buone scelte significa selezionare con cura qualcosa che ci renda felici e illumini di splendore la nostra quotidianità! Il mese di giugno lo dedichiamo a questo obiettivo: scegliere bene per vivere meglio!

DAL 5 AL 30 GIUGNO

SEGUICI TUTTI I GIORNI SUI NOSTRI SOCIAL E SUL SITO

#CFBUONESCELTE

www.casafacile.it

@CASAFACILE



se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

CALICI BIODINAMICI

vino nutriente

I vini a marchio Demeter, che certifica i prodotti realizzati con il metodo biodinamico, sono eccellenze made in Italy conosciute e richieste nel mondo. Nata un secolo fa, in anticipo sul biologico, questa pratica agricola prevede un particolare nutrimento del terreno. I composti organici preparati dagli agricoltori, recuperando anche le vinacce, sono distribuiti nel suolo seguendo le fasi lunari. In armonia con il pianeta (demeter.it).



Campi fioriti

BIODIVERSITÀ, API E RISAIE

Il cambio climatico mette a rischio le coltivazioni di riso, così molti imprenditori ricorrono a nuove opere idrauliche e sistemi di rilevamento hi tech per monitorare i livelli di umidità del terreno. Ma c'è chi lavora anche per coinvolgere tutti gli agricoltori nella tutela del territorio e della biodiversità. Primo tra tutti Riso Gallo, che per riqualificare le zone marginali delle risaie con il progetto Operation Pollinator fornisce ai contadini la semente necessaria (erba medica, trifoglio, facelia, ginestrino) per garantire lunghe fioriture attorno alle coltivazioni e attirare insetti melliferi e impollinatori. Api, bombi, sirfidi e farfalle propagano tante varietà botaniche che nutrono il suolo e lo proteggono dall'erosione. In soli 4 anni hanno aderito al progetto 15 aziende per 10 ettari di terreno dedicato che ora pullula di fiorellini. È solo l'ultima di tante iniziative dell'azienda per preservare la fertilità del terreno anche riducendo l'uso di agrofarmaci (risogallo.it).



DOLCI PENE

LAVORI INCLUSIVI

Nel carcere di Due Palazzi a Padova c'è un laboratorio di pasticceria dove hanno imparato a lavorare già 200 detenuti. Tutti i giorni su tre turni dalle 4 del mattino sfornano torte, brioche e panettoni in vendita anche online sotto la guida di pasticceri professionisti. E senza dimenticare l'ambiente: per le confezioni si usa solo carta a basso impatto ambientale (pasticceriagiotto.it).



CHICCHI ECOLOGICI

Rebel grains

Ripensare le colture in tempi di cambio climatico è l'obiettivo di due agricoltori pavesi che hanno reintrodotta una pianta erbacea dimenticata, resistente, gustosa e futuribile. È la zizania, simile al riso ma più proteica e ricca di fibre. Dal chicco lungo e croccante, è solo il primo dei cereali non convenzionali che vogliono riportare in campo e in tavola (rebelgrains.com).

FIBRE NATURALI **SNACK 100% BIO**

Da stendere sul tavolo o sul prato per un picnic ancora più green, un telo leggero in tante fantasie certificato

Oeko Test e Gost, gli standard internazionali che garantiscono la sostenibilità dei prodotti tessili. È Tablò sateen bio di Mirabello, in cotone da agricoltura biologica, lavorato e stampato senza sostanze nocive (mirabellocarrara.it).



nel numero di agosto

Ghiotte e succulente, le **VERDURE** dell'orto accolgono intriganti ripieni di mare e di terra a deliziare occhi e palato. Per gli amanti della carne ci sono le nuove **BISTECHE**, preparate con tagli insoliti come il diaframma o il tomahawk, insaporite con marinate, erbe e spezie e cotte su griglia o barbecue. E per dessert? Il **PACCIUGO**. Anzi i pacciughi: gelato e tanto altro nelle irresistibili varianti della classica coppa ligure.

in edicola dal 25 luglio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

luglio 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Lydia Capasso, Silvia Cappuzzello, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuele De Santis, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Giovanna Ruò Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Felice Scocimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)

Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- 100 FA, 100fa.it
- ALESSI, alessi.com
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- BLANC MARICLÒ, blancmariclo.com
- BLIM PLUS, blimplus.com
- BORMIOLI LUIGI, bormioliolugi.com
- BROGGI, broggi.it
- CATERINA LIGI ROSSOFANGO, etsy.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CECERAMIC DI ELISA CASTELLETTA, ceceramic.it
- CLAYLAB, claylab.it
- CUP & CO, cup-co.it
- DELLA ROSSA, dellarossacarta.it
- FINNISH DESIGN SHOP, finnishdesignshop.it
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GELSOMINI, gels.com
- H&M HOME, hm.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- IKEA, ikea.com
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- KÜCHENPROFI DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA FORNACINA KERAMIC STUDIO, lafornacinakeramikstudio.com
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LÉKUÉ DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- MVH, mvh.it
- MADAME STOLTZ DISTR. DA MVH, mvh.it
- MADE A MANO, madeamano.it
- MANUELE PARATI CERAMICHE, manueleparatiartland.com
- MARCATO, marcato.it
- MEPRÀ, mepra.it
- MERITO, merito.it
- MIRTILLO ROSSO ANTIQUES, mirtillorosso-antiques@gmail.com
- NAVARINI, navarinirame.it
- ORISSA MOBILI, orissa.it
- OTOTO DISTR. DA PHORM(A), phorma.com
- PADERNO, paderno.it
- PAMONO, pamono.it
- PINTINOX, pintinox.com
- POMAX, pomax.com
- RIESS, riess.at
- RIVADOSSI, rivadossi.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- TOGNANA, shop.tognana.com
- VIEW, viewmaster.it
- ZAFFERANO ITALIA, zafferanoitalia.com



QUEST'ESTATE HAI GIÀ SCRITTO "T'AMO" SULLA GRIGLIA?

Con la linea Summer on Fire hai tempo fino al 30 settembre per goderti il piacere delle grigliate con la migliore carne italiana di pollo e suino, preparata con saporite marinature. Arrosticini, mini filetti, maxi-hamburger, bombette e tomahawk: se li pigli li grigli e se li grigli li ripigli!



LIMITED EDITION
FINO AL
30 SETTEMBRE

**TORNA IL CONCORSO
CHE PRENDE TUTTI
PER LA GRIGLIA!**

DAL 17 APRILE AL 31 AGOSTO

acquista uno dei prodotti Summer on Fire e invia il numero di scontrino e il codice RT che trovi sul documento d'acquisto. Puoi scegliere di partecipare via sms al numero +394390003450 o collegandoti al sito summeronfire.it.



**IN PALIO 15
E-BIKE ALPINA
A1 ALFA.**

Trovi il regolamento completo su
summeronfire.it

Montepremi € 18.995,85 (iva esclusa)



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

Gusto al top



Il barbecue Weber Genesis

Amato da generazioni di griller e sempre della migliore qualità, l'ultimo Weber Genesis ridefinisce lo standard dei barbecue.

Trova il tuo prossimo barbecue su weber.com